

Backspaß mit **Asterix**[®]

Naschen wie Gott in Gallien



UDERZO

ehapa

2. Auflage 1995
EHAPA COMIC COLLECTION
Postfach 10 12 45, 70011 Stuttgart
Übersetzung aus dem Französischen: Pia Pfau
Leitung Ehapa-Backstudio: Annette Hassert
Chefredaktion und verantwortlich für diese Ausgabe: Michael F. Walz
Stellv. Chefredaktion: Georg F. W. Tempel
Lettering: Yannick Fallek
Visualisierung der Rezepte: Atelier Philippe Harchy
Gestaltung: Wolfgang Berger
Buchherstellung: Kurt-Heinz Lessig und Agnès Borie
Originaltitel: «Les gâteaux préférés d'Obélix»
© Les Editions Albert René/Goscinny-Uderzo, 1994
Veröffentlichung mit Genehmigung von Les Livres du Dragon d'Or
© für die deutschsprachige Ausgabe: EHAPA VERLAG GMBH, Stuttgart 1994
Druck: Printer Trento; Verarbeitung: L.E.G.O., Italien
ISBN 3-7704-0454-8

Backspaß mit

Asterix®

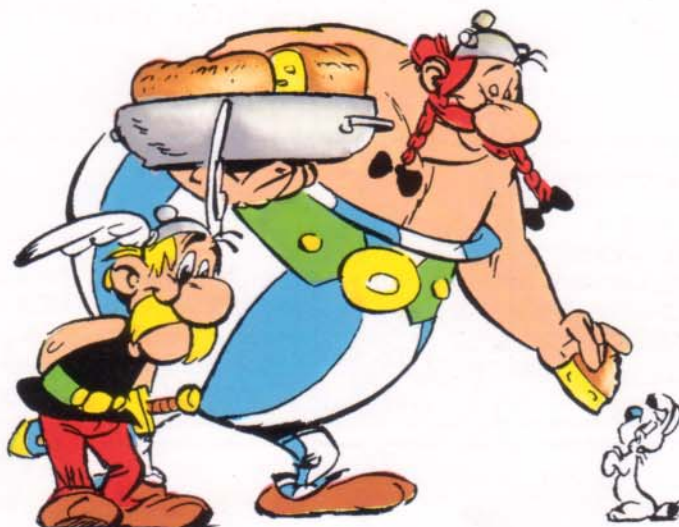
Naschen wie Gott in Gallien

Zeichnungen: Albert Uderzo
Rezepte: Marie-Christine Crabos



ehapa
COMIC COLLECTION

INHALT



Kuchen

Schokoladen-Charlotte	Seite 8
Kirschenmichel	Seite 10
Himbeerplunder	Seite 12
Schokoladenkuchen	Seite 14
Karottenkuchen	Seite 16
Nußkuchen	Seite 18
Birnenkuchen	Seite 20
Feiner Schokoladenkuchen	Seite 22
Marmorkuchen	Seite 24
Biskuitrolle mit Marmeladenfüllung	Seite 26
Bananenpudding	Seite 28
Apfelpudding	Seite 30
Zitronen-Sandkuchen	Seite 32
Orangenkuchen mit Baiser	Seite 34
Zitronenkuchen	Seite 36
Käsekuchen	Seite 38
Kiwikuchen	Seite 40
Apfelkuchen	Seite 42
Mokka-Eistorte mit Meringe	Seite 44

Gebäck

Biskuits à la Crème	Seite 46
Mandelmakronen	Seite 48
Rosinenkekse	Seite 50
Schoko-Crossies	Seite 52
Rosinen-Nuß-Plätzchen	Seite 54
Zimtkekse	Seite 56
Wiener Törtchen	Seite 58
Mokkaplätzchen	Seite 60

Schokoladen-Charlotte

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: am Vortag 30 Minuten. Kochzeit: 15 Minuten.



Material:

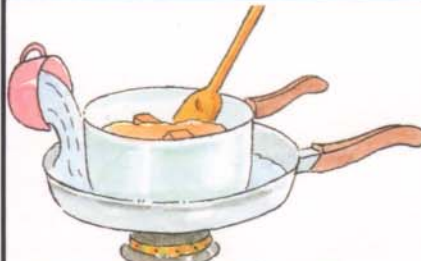
eine Pfanne, ein Kochtopf, eine Schüssel, ein Kochlöffel aus Holz, ein Meßbecher, ein tiefer Teller, ein gezahntes Messer, ein Brettchen, eine Napfkuchenform mit 16 cm Ø, ein elektrischer Rührbesen, Frischhaltefolie, ein Schälmesser.

Zutaten:

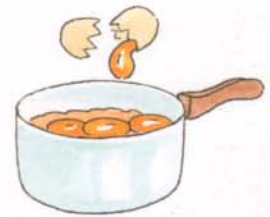
150 g Zartbitter-Kuvertüre mit 60% Kakao (davon 25 g zum Dekorieren), 50 g Butter, 30 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 30 cl warmes Wasser, 3 Eßlöffel löslichen Kaffee, 6 Würfelzucker, 220 g Löffelbiskuits, 1/2 l Vanillesauce.



125 g Kuvertüre in Stückchen in den Topf brechen (den kleinen Rest im Kühlschrank aufbewahren). Butter und Zucker hinzufügen.



Eine Tasse Wasser in die Pfanne gießen und auf kleiner Flamme erwärmen. Den Topf hineinstellen und die Schokolade schmelzen lassen, dabei mit dem Kochlöffel umrühren.



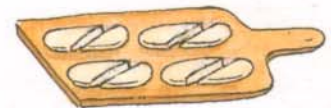
Die 4 Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelb nacheinander zu der geschmolzenen, nicht zu heißen Schokoladenmasse geben und gut unterrühren.



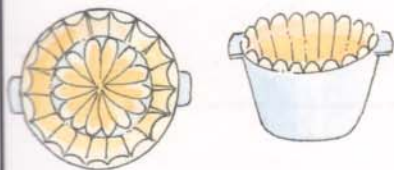
Die 4 Eiweiß in die Schüssel geben und eine Prise Salz darüberstreuen.



In den Meßbecher 30 cl warmes Wasser füllen und den löslichen Kaffee und die 6 Würfelzucker darin auflösen. Den starken Kaffee in den tiefen Teller leeren.



Auf dem Brettchen 5 oder 6 Biskuits in zwei Teile auseinander schneiden und die ungezuckerte Seite in den Kaffee tunken.



Die Biskuithälften mit der Zuckerseite nach unten auf den Boden der Form legen. Am Rand ganze, kaffeegetränkte Biskuits mit der Zuckerseite nach außen aufstellen.



Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Schokoladenmischung hineingeben und mit dem Spatel vorsichtig untermischen.



Ein Drittel des Schokoladenschaums in die Kuchenform geben. Eine Schicht kaffeegetränkter Biskuits darüberlegen.



Diese Schichtung zweimal wiederholen. Die letzte Biskuitschicht mit der Zuckerseite nach oben auflegen.

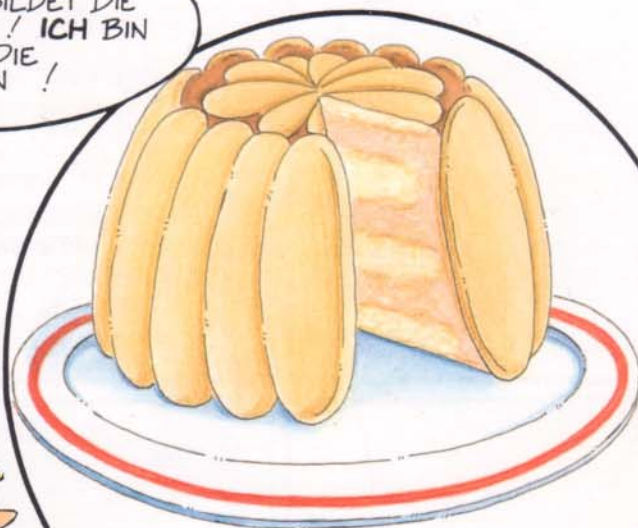


Es dürfen keine Biskuits über den Rand der Form ragen. Falls doch: mit Messer abschneiden. Mit Frischhaltefolie abdecken, und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Auf eine Kuchenplatte stürzen und als Verzierung das restliche Stück Schokolade mit dem Schälmesser darüberschaben. Mit Vanillesauce servieren.

WAS BILDET DIE SICH EIN ! ICH BIN HIER DIE KÖCHIN !



EINFACH KÖSTLICH, DIESE SCHOKOLADEN-CHARLOTTE !

DANKE, OBELIX !



Kirschenmichel

Rezept für 6 Personen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 45 Minuten auf Stufe 6 (180° C).

Material:

eine Auflaufform mit 24 cm Ø, ein Küchensieb, Küchenpapier, eine Schüssel, ein Schneebesen.

Zutaten:

20 g Butter für die Form, 750 g süße Kirschen, 75 g Zucker, 6 Eier, 75 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/4 l Milch, 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Zucker

Variante: Statt Kirschen kann man auch blaue Trauben oder Pflaumen verwenden.

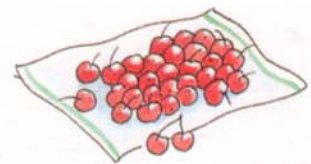
Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



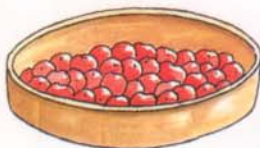
Mit den Fingern die Auflaufform gründlich mit Butter einfetten.



Die Kirschen in das Sieb geben, mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.



Auf dem Küchenpapier trocknen, ohne sie zu quetschen.



Die Stiele abzupfen, aber nicht entkernen. In die Auflaufform füllen.



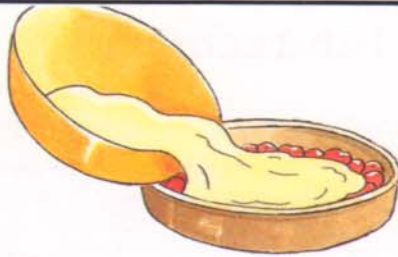
Den Zucker und die 6 Eier in der Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



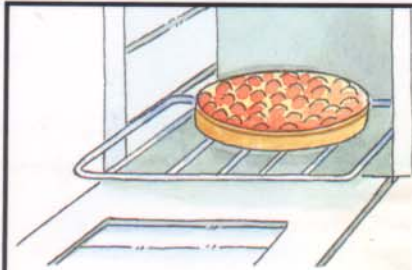
Die 175 g Mehl unter ständigem Rühren langsam einstreuen.



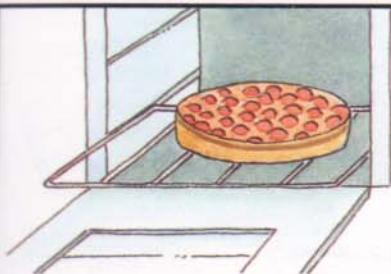
Erst das Salz, dann die Milch und schließlich die 2 Eßlöffel Öl dazugeben und mit dem Schneebesen zu glattem Teig verarbeiten.



Den Teig gleichmäßig über die Kirschen gießen.



Bei Stufe 6 (180° C) im unteren Drittel des Backofens auf den Rost stellen.



Nach 45 Minuten nachsehen: wenn die Oberfläche braun ist...

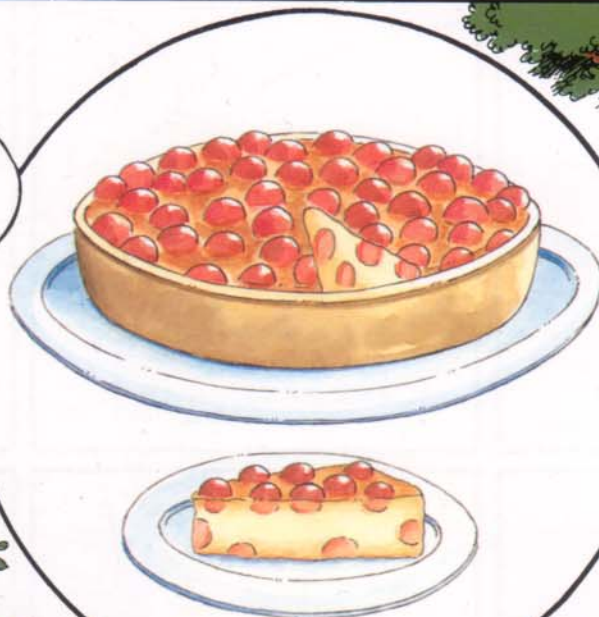


...den Kirschenmichel aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Zucker bestreuen.

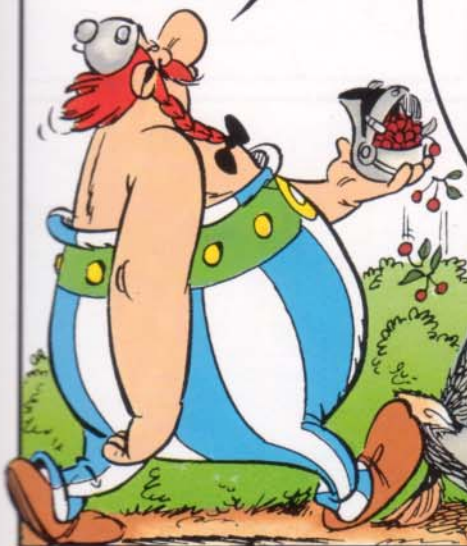


Den Kirschenmichel braucht man nicht aus der Form nehmen. Man isst ihn kalt oder warm.

SCHAU MAL, ZECHI, ICH HAB KIRSCHEN GEPFLÜCKT - UND EINEN RÖMER! MANCHMAL FINDET MAN WELCHE ZUR RECHTEN JAHRESZEIT!



OH FEIN, KIRSCHEN! DAMIT KÖNNEN WIR EINEN KIRSCHENMICHEL MACHEN!



Himbeerplunder

Rezept für 6 Personen. Zubereitung: 15 Minuten. Backzeit: 25 Minuten.

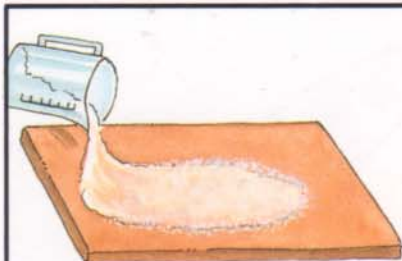
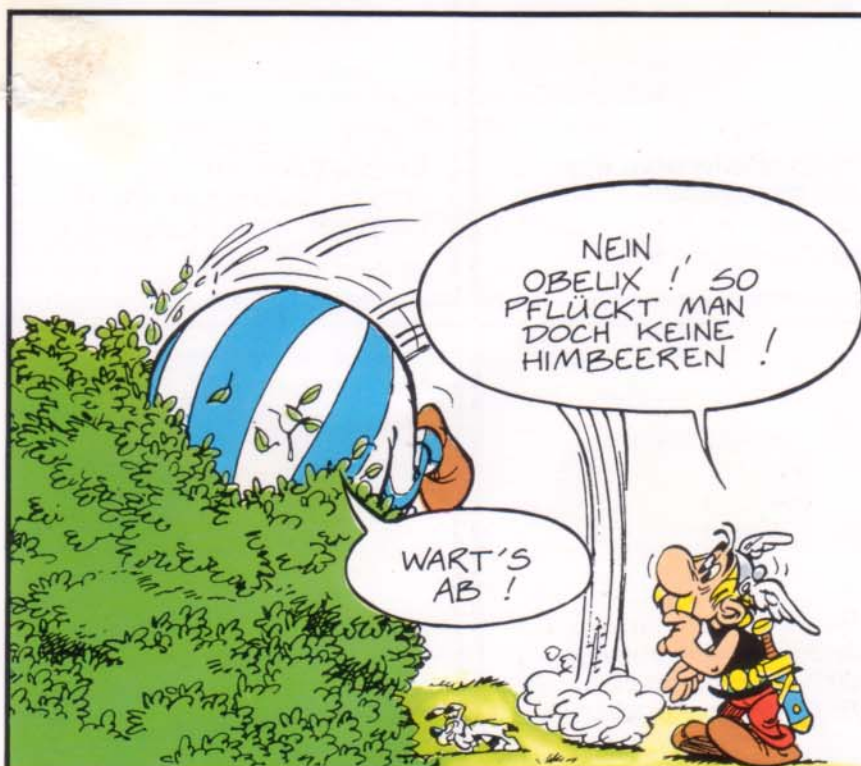
Material:

ein spitzes Küchenmesser, eine Teigrolle, ein Zollstock, ein Backofenblech, eine Tasse, eine Gabel, ein Backpinsel, eine Servierplatte.

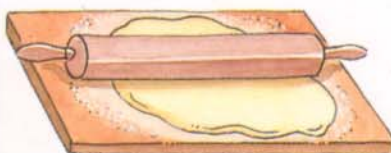
Zutaten:

400 g tiefgefrorener Blätterteig, 1 Eßlöffel Mehl für die Arbeitsfläche, 1 Ei, 200 - 250 g Himbeermarmelade, Wasser oder Backpapier.

Ofen vorheizen auf Stufe 8 (240° C).



Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Darauf den Blätterteig in 2 gleich große Stücke schneiden.



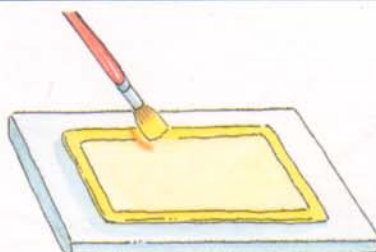
Das erste Stück mit der Teigrolle auswalzen, bis ein ungefähr 16 x 36 cm großes Rechteck entstanden ist.



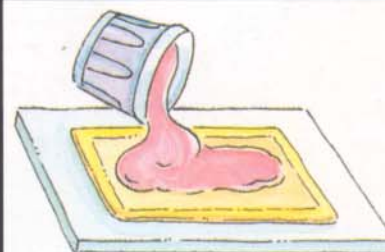
Das Backblech mit Wasser einpinseln, das Teigstück der Länge nach direkt darauf legen.



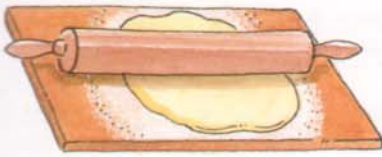
Das Ei in die Tasse schlagen und mit der Gabel gut verrühren.



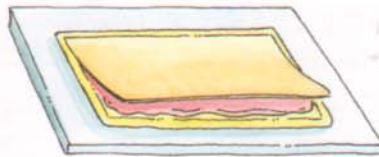
Den Rand der Teigfläche auf 2 cm Breite mit dem Ei bestreichen.



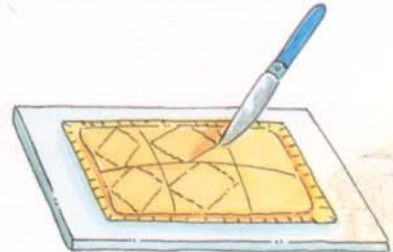
Die Marmelade in die Mitte geben und bis zu dem Teigrand verteilen.



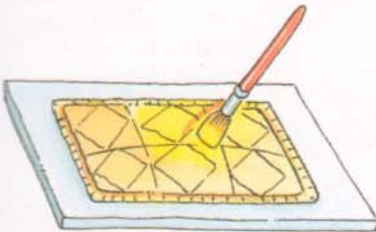
Mit der Teigrolle das zweite Teigstück auf eine Größe von ungefähr 15 x 34 cm ausrollen – etwas kleiner als das erste.



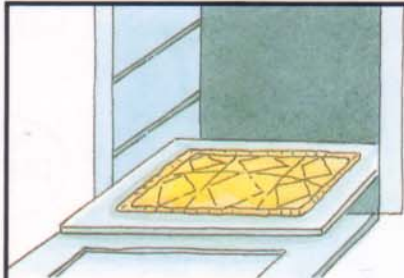
Auf die Marmelade legen. Den überstehenden Teigrand hochklappen und mit dem Gabelstiel festdrücken, damit ringsum alles dicht ist.



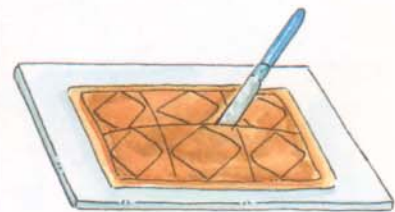
Mit dem Messer 6 Stücke anzeichnen, aber die Teigdecke nicht aufschneiden. Auf jedem Stück vorsichtig Muster einritzen (z.B. Karos).



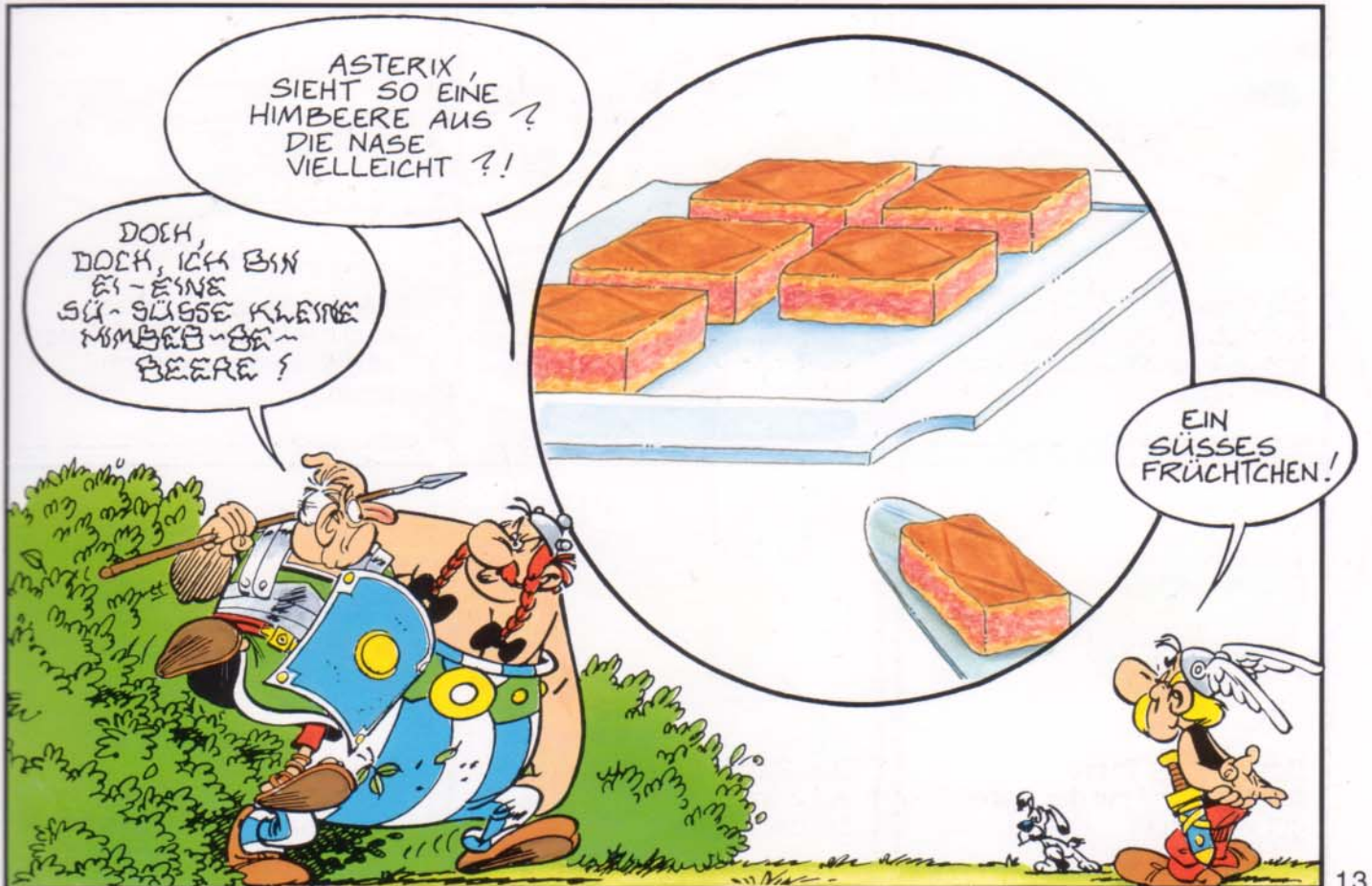
Die Oberfläche des Kuchens mit dem restlichen Ei einpinseln.



Im Backofen ganz unten auf Stufe 8 (240° C) 5 Minuten backen, dann auf Stufe 6 (180° C) weitere 20 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist.



Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. An den markierten Linien in 6 Stücke schneiden und auf einer Kuchenplatte anrichten.



Schokoladenkuchen

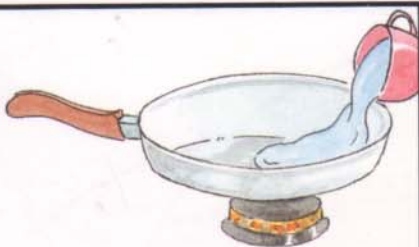
Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 25 Minuten auf Stufe 5 (150° C).

Material:

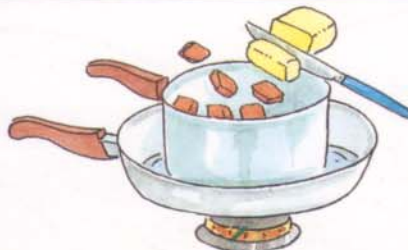
eine Tasse, eine Pfanne, ein Kochtopf, zwei Schüsseln, ein Schneebesen, ein elektrischer Rührbesen, ein Holzspatel, eine Springform mit 24 cm Ø, eine Kuchenplatte, ein kleines Sieb, ein Küchenmesser, ein Kuchengitter.

Zutaten:

200 g Bitter-Kuvertüre (70% Kakao), 200 g Butter, 5 Eier, 150 g Zucker, 140 g gesiebtes Mehl, 1 Prise Salz, 20 g Butter für die Form, 2 Eßlöffel Puderzucker.



Eine Tasse Wasser in die Pfanne gießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen.



Die Schokolade in Stückchen in den Topf brechen. Die 200 g Butter hinzufügen.



Den Topf in die Pfanne stellen. Schokolade und Butter im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren schmelzen lassen.



Die Eier aufschlagen und trennen: das Eigelb in die eine, das Eiweiß in die andere Schüssel geben.



Eigelb mit dem Schneebesen verrühren und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.



Unter ständigem Rühren erst das Mehl und dann die geschmolzene Schokolade dazugeben.



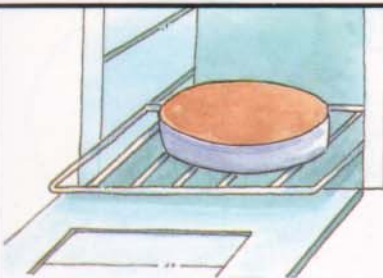
Eine Prise Salz über das Eiweiß streuen und mit dem Rührbesen zu festem Eischnee schlagen.



Den Eischnee mit dem Spatel vorsichtig unter den Schokoladenteig heben.



Die Kuchenform mit den Fingern gründlich mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.



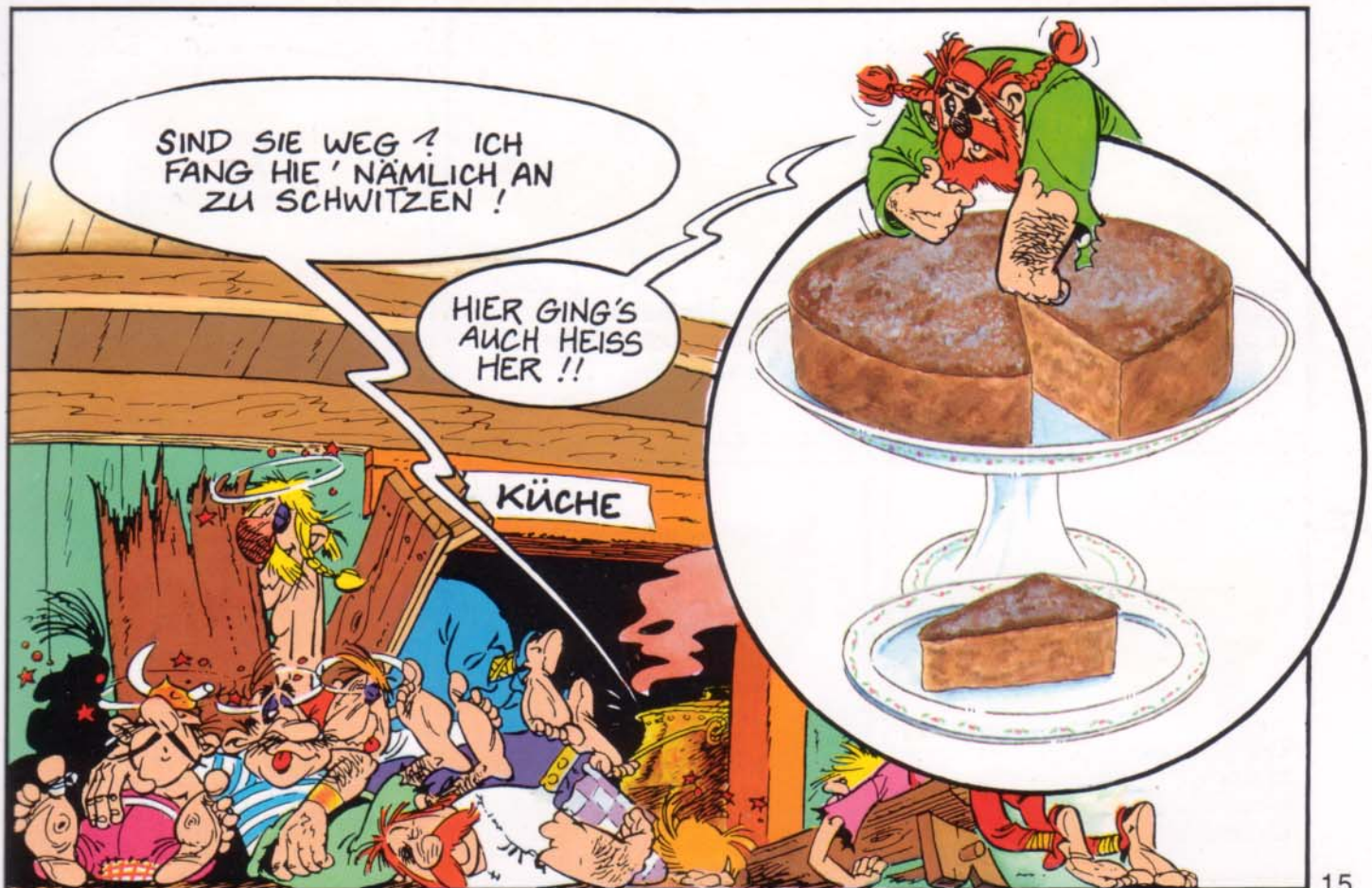
Im unteren Drittel des Backofens auf Stufe 5 (150° C) 25 Minuten backen.



Den Kuchen noch warm auf das Kuchengitter stürzen und die Form abheben.



Zur Verzierung den Puderzucker durch das kleine Sieb über den kalten Kuchen streuen.



Karottenkuchen

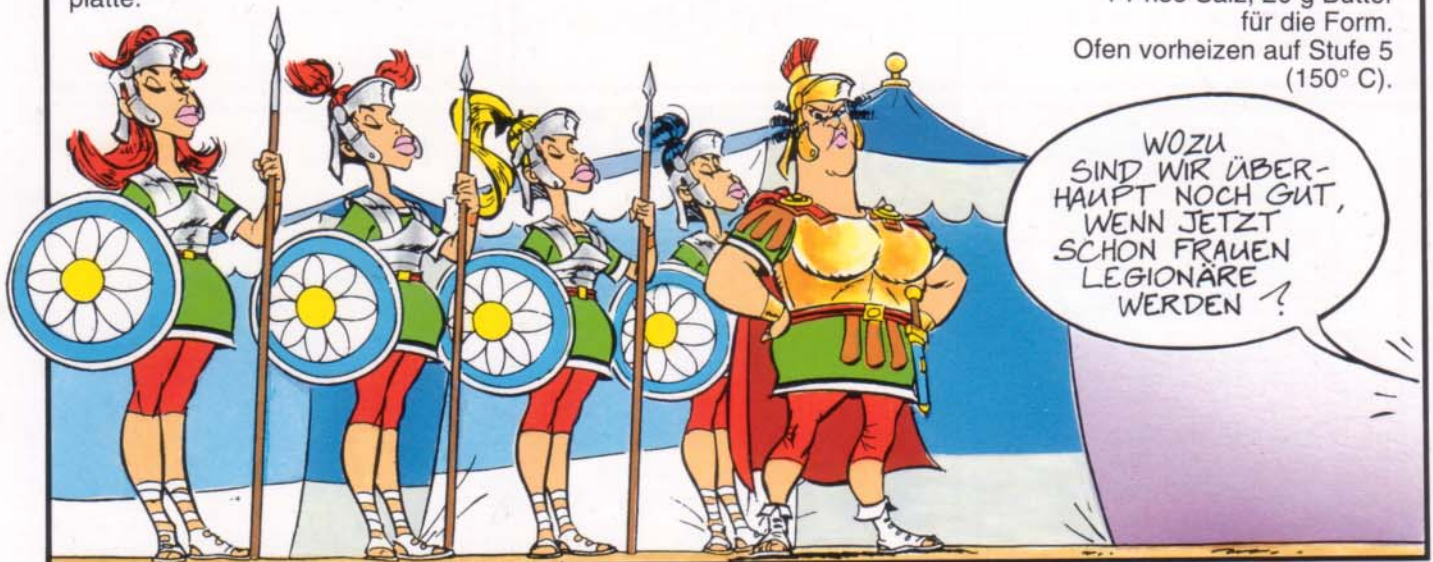
Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 25 Minuten. Backzeit: 45 Minuten auf Stufe 5 (150° C).

Material:

ein Schälmesser, eine elektrische Reibe oder Handreibe, ein tiefer Teller, eine Küchenwaage, zwei Schüsseln, ein Schneebesen, eine kleine Reibe, eine Zitronenpresse, ein elektrischer Rührbesen, ein Spatel, eine Antihalt-Kuchenform mit 24 cm Ø, Alufolie, Pergamentpapier, ein Kuchengitter, eine Kuchenplatte.

Zutaten:

250 g Karotten,
5 Eier, 175 g Zucker,
1 Zitrone, 200 g
gemahlene Mandeln,
1 Prise Salz, 20 g Butter
für die Form.
Ofen vorheizen auf Stufe 5
(150° C).



Die Karotten mit dem Schälmesser schälen und kurz abspülen.



Mit der Reibe die Karotten in den Teller reiben.



200 g geriebene Karotten abwiegen.



Eier aufschlagen und trennen: das Eiweiß in die eine Schüssel geben, das Eigelb in die andere.



Den Zucker zum Eigelb streuen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



Mit der kleinen Reibe die Zitronenschale über die Eigelbmasse reiben.



Zitrone auspressen und 2 Eßlöffel Saft zu der Mischung gießen. Die gemahlenden Mandeln dazugeben und verrühren.



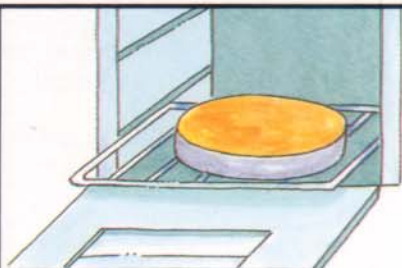
Eine Prise Salz über das Eiweiß streuen und mit dem Rührbesen zu festem Eischnee schlagen.



Die Karotten mit dem Spatel unter den Zitronenteig mischen, dann vorsichtig den Eischnee unterheben.



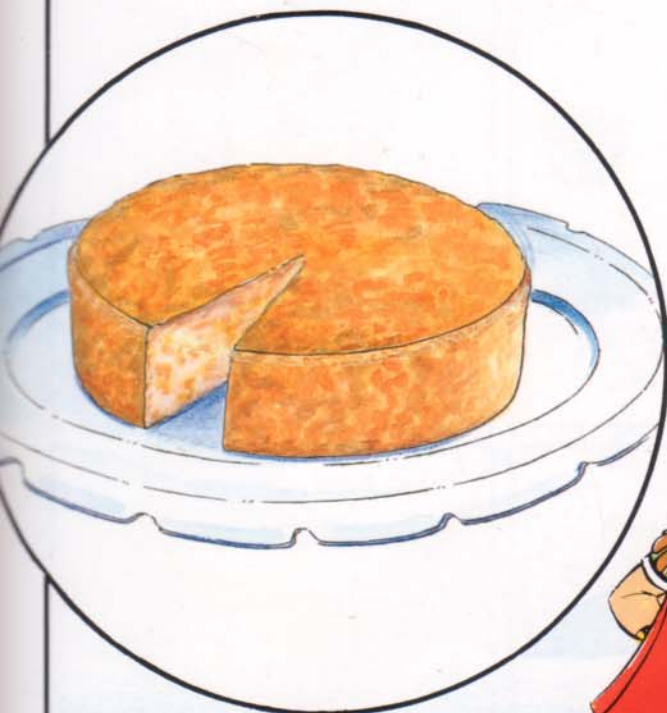
Wenn alles gut vermischt ist, die Form mit den Fingern mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.



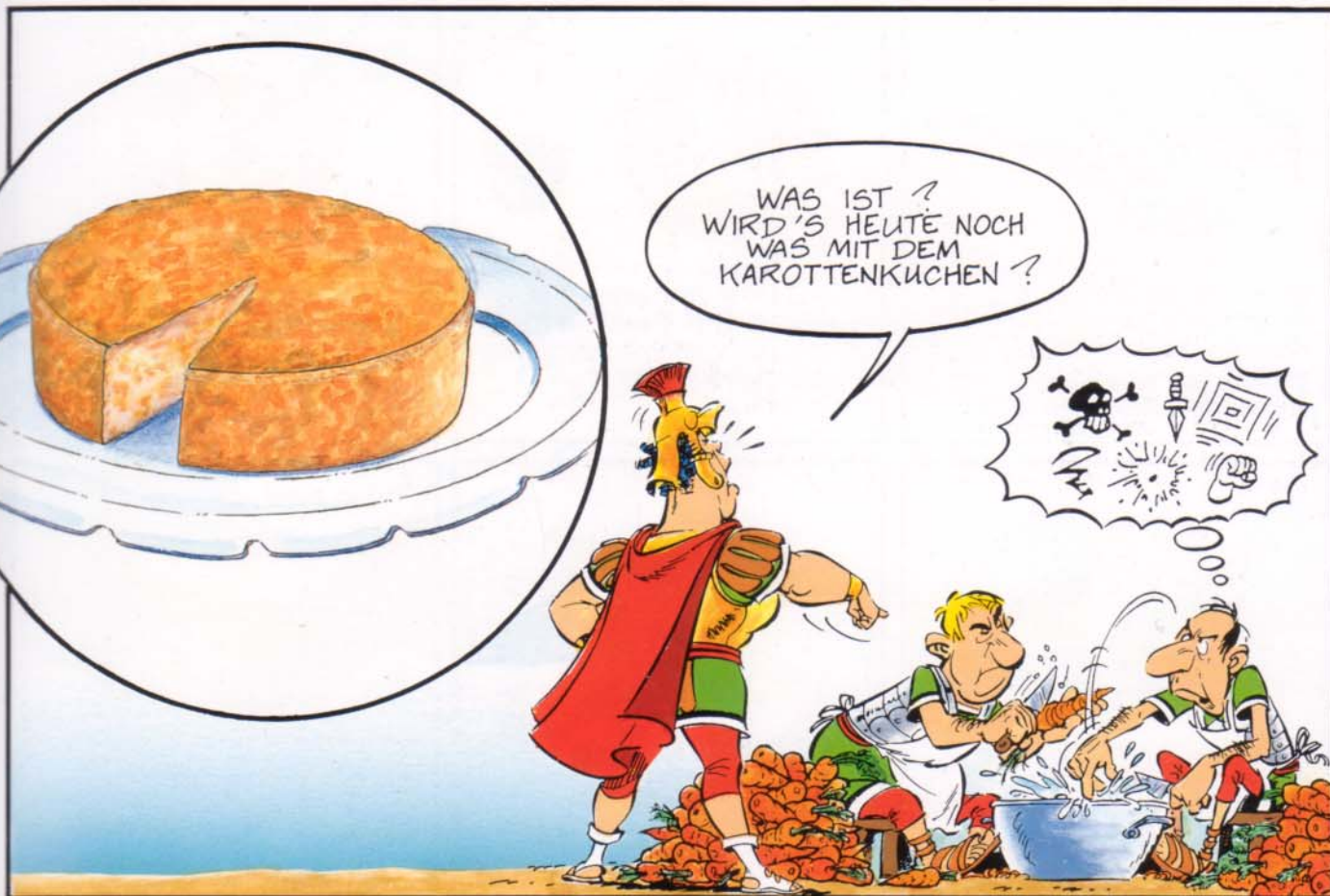
Im unteren Drittel des Backofens auf Stufe 5 (150° C) 40 - 50 Min. backen. Falls der Kuchen zu schnell braun wird, mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.



Wenn an einem Holzspieß nach dem Hineinstecken kein Teig mehr klebt, fertig! 5 Min. warten, mit Messer vom Rand lösen, dann umgedreht auf ein Kuchengitter stürzen.

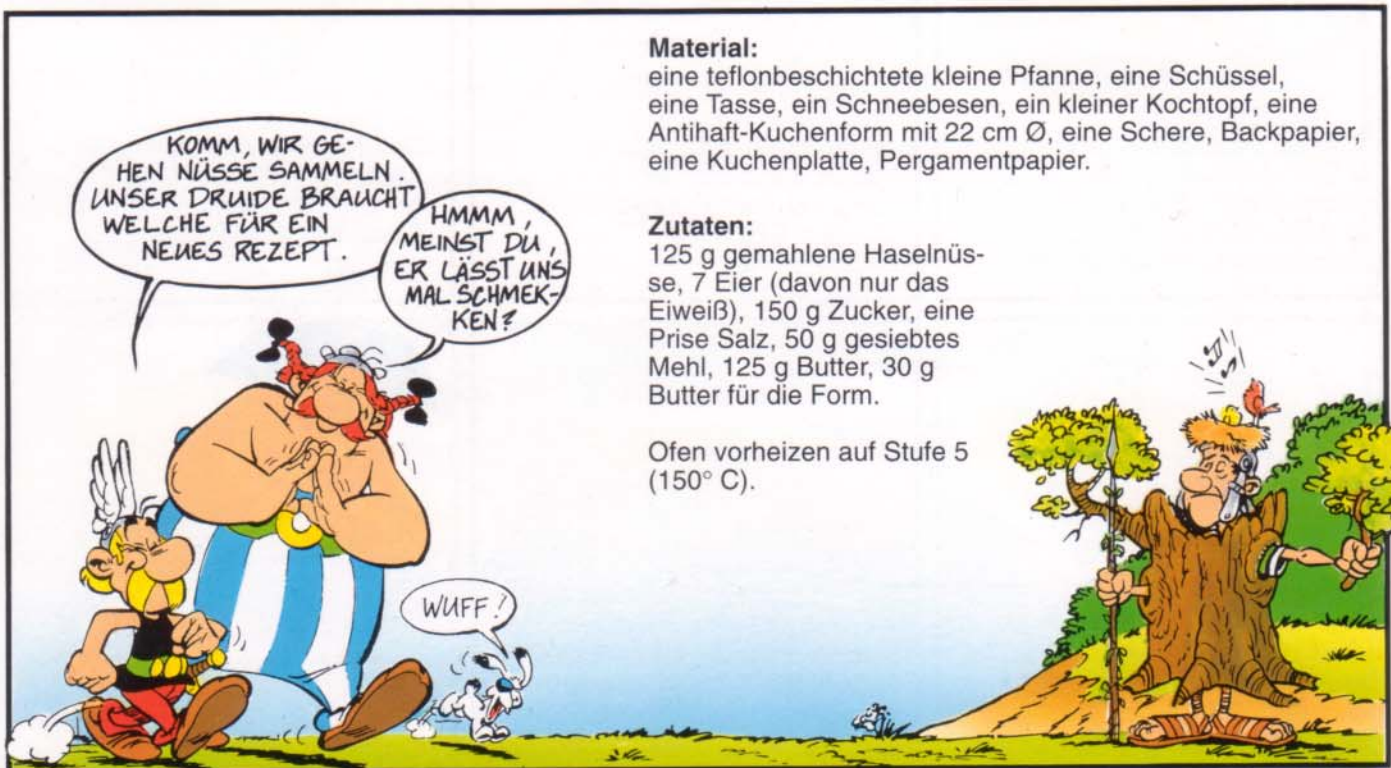


WAS IST ?
WIRD'S HEUTE NOCH
WAS MIT DEM
KAROTTENKUCHEN ?



Nußkuchen

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 25 Minuten. Backzeit: 25 Minuten auf Stufe 5 (150° C).



Material:

eine teflonbeschichtete kleine Pfanne, eine Schüssel, eine Tasse, ein Schneebesen, ein kleiner Kochtopf, eine Antihaft-Kuchenform mit 22 cm Ø, eine Schere, Backpapier, eine Kuchenplatte, Pergamentpapier.

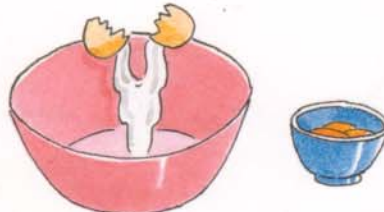
Zutaten:

125 g gemahlene Haselnüsse, 7 Eier (davon nur das Eiweiß), 150 g Zucker, eine Prise Salz, 50 g gesiebtes Mehl, 125 g Butter, 30 g Butter für die Form.

Ofen vorheizen auf Stufe 5 (150° C).



In der Pfanne die gemahlene Haselnüsse bei schwacher Hitze anrösten und achtgeben, daß sie nicht anbrennen. Abkühlen lassen.



Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß in die Schüssel geben – das Eigelb wird nicht benötigt.



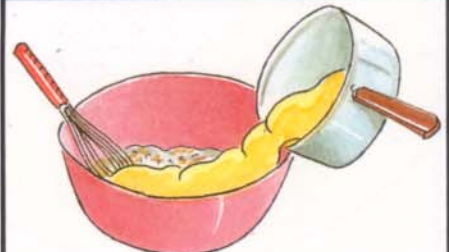
Den Zucker zum Eiweiß streuen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



Die abgekühlten Haselnüsse, Salz und Mehl hinzugeben und mit dem Schneebesen unterheben.



Die Butter im Kochtopf bei schwacher Hitze schmelzen lassen (oder 1 Minute in der Mikrowelle).



Die geschmolzene Butter zum Nußteig geben und unterrühren.



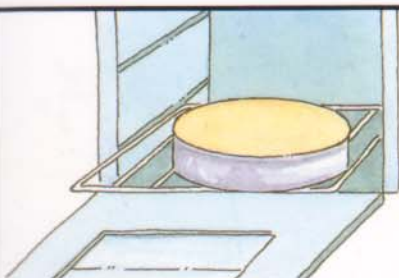
Den Rand der Kuchenform mit den Fingern gründlich mit Butter einfetten.



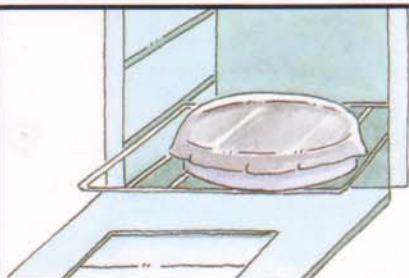
Das Backpapier mit der Schere auf die Größe der Kuchenform zurechtschneiden.



Das Papier in die Kuchenform legen.



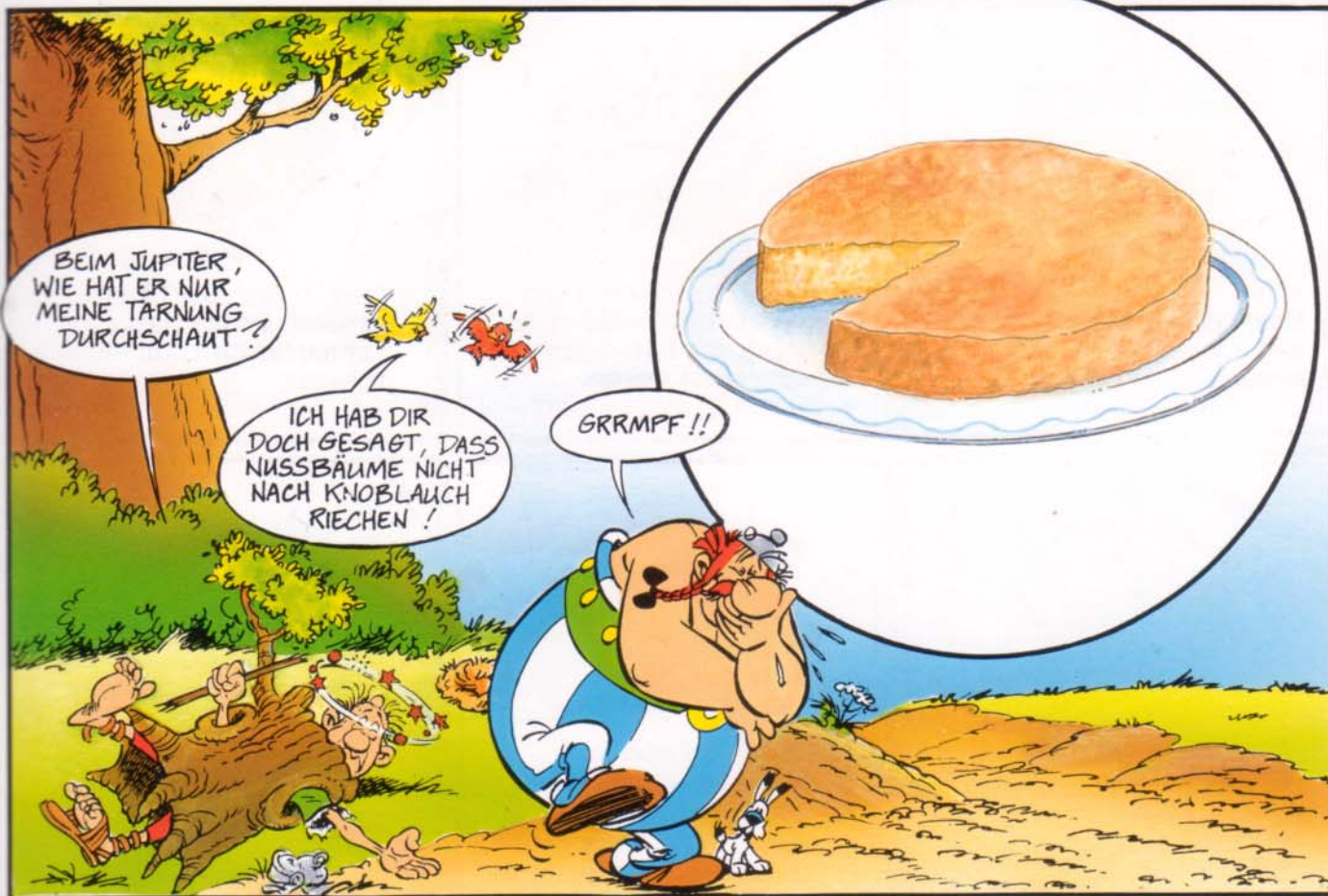
Den Teig in die Form füllen und 25 - 30 Minuten auf Stufe 5 (150° C) im unteren Drittel des Backofens backen.



Wenn zu schnell braun, mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken. Fertig, wenn an einem Holzspießchen nach dem Hineinstecken kein Teig mehr klebt.



Durch Auflegen eines Kuchen-gitters und Umdrehen aus der Form lösen. Abkühlen lassen. Erneut umdrehen und direkt auf die Kuchenplatte wenden.



BEIM JUPITER, WIE HAT ER NUR MEINE TARNUNG DURCHSCHAUT ?

ICH HAB DIR DOCH GESAGT, DASS NUSSBÄUME NICHT NACH KNOBLAUCH RIECHEN !

GRRMPF !!

Birnenkuchen

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 45 Minuten.

FREUNDE,
ICH LADE EUCH ZU
EINEM KÖSTLICHEN
DESSERT INS
RÖMERLAGER NACH
KLEINBONUM EIN!
AUF GEHT'S!

Material:

eine Schüssel, ein Holzlöffel, ein spitzes Küchenmesser, ein Schälmesser, eine Antihaft-Kuchenform mit 24 cm Ø, eine Kuchenplatte, ein Kuchengitter.

Zutaten:

150 g gesiebtes Mehl,
1 Beutel Trockenbackhefe, 125 g Zucker, 4 Eier,
3 schöne Williams Christ Birnen,
2 Eßlöffel Sonnenblumenöl,
1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Vanillepulver,
20 g Butter für die Form,
20 g Semmelbrösel für
die Form.

Ofen vorheizen auf
Stufe 5 (150° C).

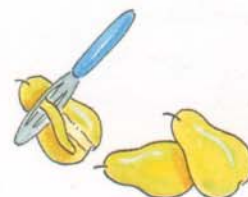
ES LEBE MAJESTIX,
UNSER CHEF!



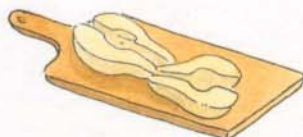
Das Mehl, dann die Hefe und den Zucker in die Schüssel streuen.



Die Eier nacheinander aufschlagen und dazugeben. Mit dem Holzlöffel gut verrühren.



Mit dem Schälmesser die Birnen schälen und vierteln.



Die Kerngehäuse sauber ausschneiden.



Die Birnenviertel in ca. 2 cm große Stückchen schneiden.



Erst Öl, Salz und Vanillepulver in die Schüssel geben...



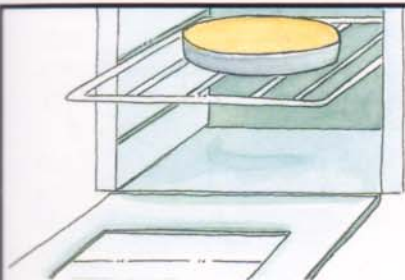
... und dann die Birnenstücke. Diese mit dem Teig vermengen. Alle Zutaten gut vermischen.



Die Kuchenform sorgfältig mit Butter einfetten und die Semmelbrösel darüberstreuen. Die Form rütteln, damit sich die Brösel gleichmäßig verteilen.



Den Teig in die Kuchenform geben.



Im Backofen auf die mittlere Schiene schieben und zunächst 15 Minuten auf Stufe 5 (150° C) backen, dann 30 Minuten auf Stufe 7 (210° C).

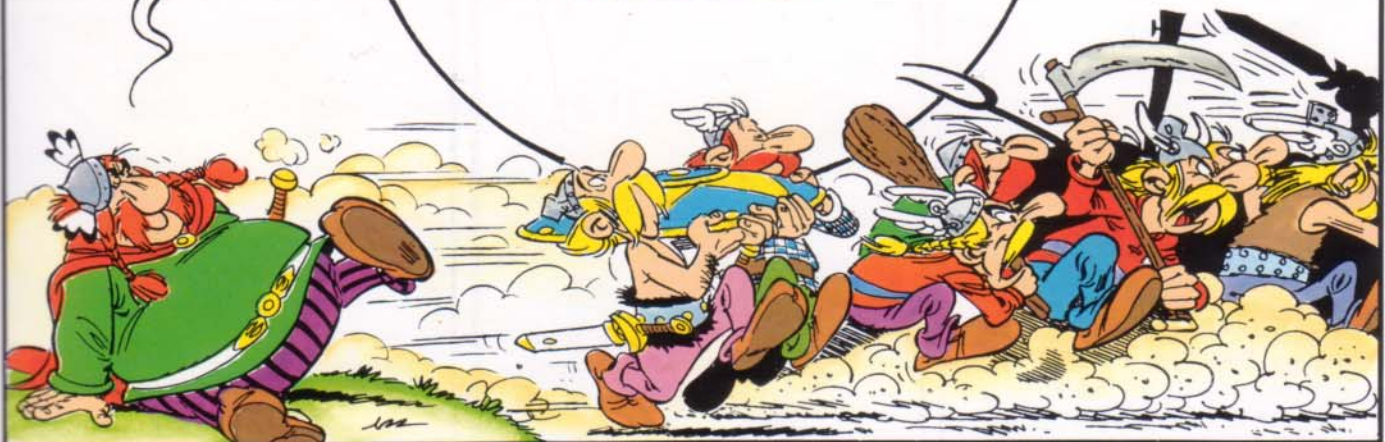
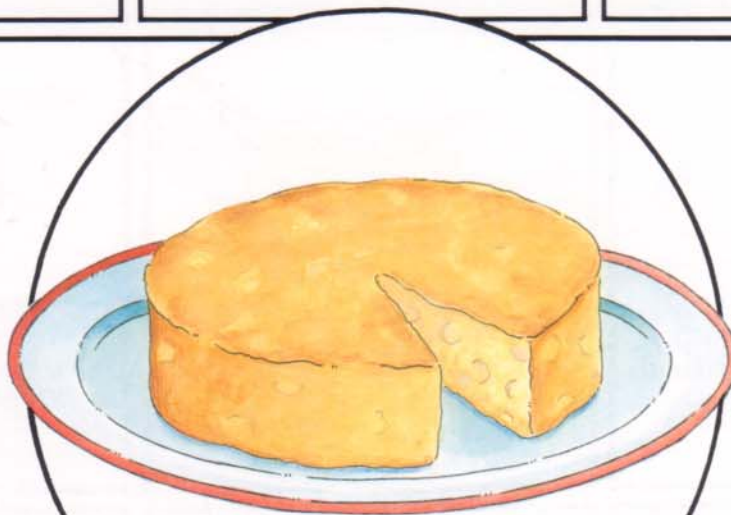


Der Kuchen ist fertig, wenn an einer Messerklinge nach dem Hineinstecken kein Teig mehr klebt.



Etwas warten, dann den Kuchen umgedreht auf das Kuchengitter stürzen und die Form abheben.

ICH HAB'S SATT!
MEINE ARME
BIRNE!



Feiner Schokoladenkuchen

Rezept für 8 Personen. Zubereitung: am Vortag 20 Minuten + 10 Minuten am nächsten Tag.
Backzeit: am Vortag 10 Minuten + 10 Minuten am nächsten Tag.



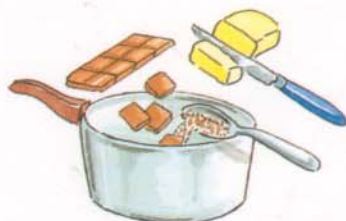
Material:

ein Kochtopf, eine Pfanne, eine Tasse, ein Spatel, eine Nußmühle oder ein Mixer, eine Schüssel, eine Kastenform mit 30 cm Länge, Backpapier, eine Kaffeetasse, eine Kuchenplatte, ein Küchenmesser.

Zutaten:

Für den Kuchen - 350 g Zartbitter-Kuvertüre (60% Kakao), 250 g Butter, 1 Eßlöffel löslicher Kaffee, 150 g Teegebäck, 100 g gemahlene Mandeln, 125 g Puderzucker, 1 Teelöffel Vanillezucker.

Für die Glasur - 2 Eßlöffel löslicher Kaffee, 200 g Zartbitter-Kuvertüre (60% Kakao), 2 Eßlöffel Crème fraîche (40% Fett).



Am Vortag: die Kuvertüre mit Messer in Stückchen in den Topf schneiden. Butter und löslichen Kaffee hinzufügen.



Eine Tasse Wasser in die Pfanne gießen und den Schokoladentopf hineinstellen. Schokolade bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.



Die Kekse mit der Nußmühle oder im Mixer zermahlen.



Das Keksmehl mit den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillepulver in die Schüssel geben. Die geschmolzene Schokolade dazugießen und mit dem Spatel gut verrühren.



Die Kuchenform mit dem Backpapier auslegen, damit sich der Kuchen später leicht aus der Form lösen läßt.



Den Teig in die Form füllen und mit dem Spatel glattstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



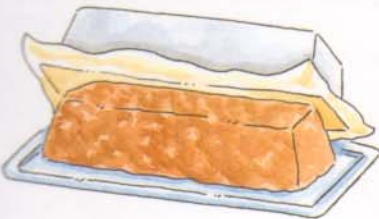
Am nächsten Tag die Glasur zubereiten: den löslichen Kaffee in einer halben Tasse warmem Wasser auflösen und in den Topf gießen.



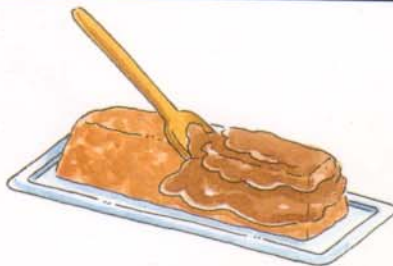
Die Schokolade in Stückchen dazugeben und den Topf in eine Pfanne mit etwas Wasser stellen. Langsam erhitzen.



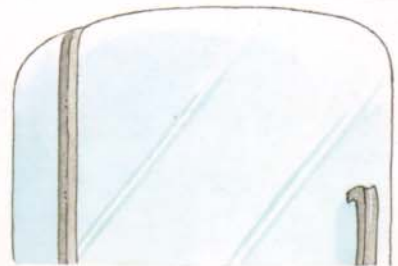
Die Crème fraiche dazugeben und gelegentlich umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und eine glatte Creme entstanden ist.



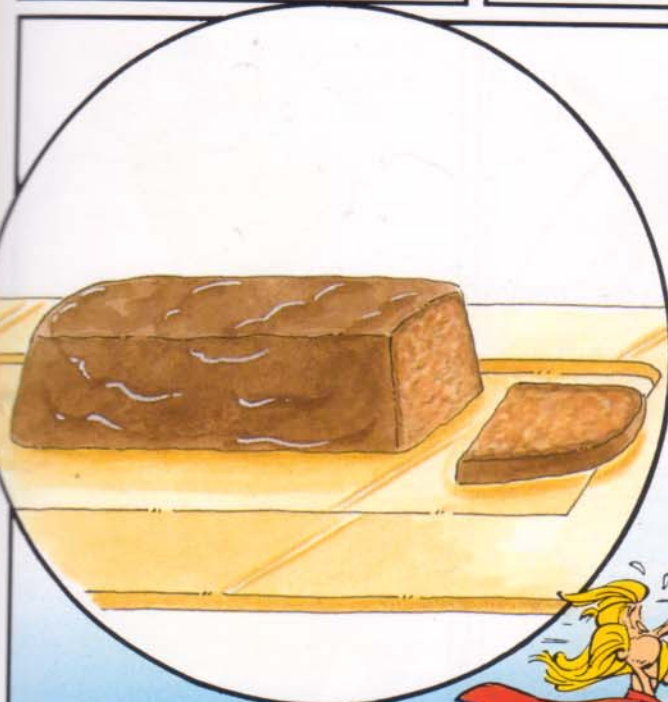
Den Kuchen umgedreht aus der Form auf die Kuchenplatte stürzen.



Die geschmolzene Schokolade mit dem Spatel gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.



Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur hart geworden ist.



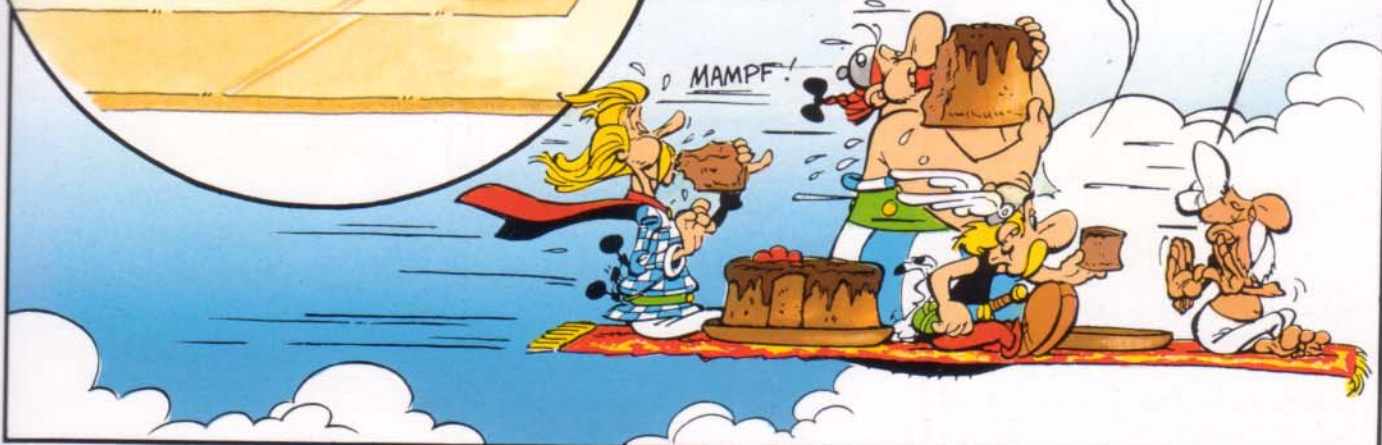
PRAKTISCH, DIESE SELBSTBEDIENTUNG-SHERBERGEN!

WILLST DU EIN STÜCK KUCHEN ERINDJAH'?

NEIN DANKE, ICH HABE ERST VOR 40 TAGEN GE- GESSEN!

SCHMATZ!

MAMPF!



Marmorkuchen

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 25 Minuten. Backzeit: 40 Minuten auf Stufe 6 (180° C).



Material:

zwei Schüsseln, ein Spatel, ein Schneebesen, ein kleines Sieb, eine Napfkuchenform mit 24 cm Ø, eine Kuchenplatte, Kuchengitter.

Zutaten:

125 g Zucker, 200 g weiche Butter, 6 Eier, 1 Prise Salz, 200 g gesiebtes Mehl, 1 Beutel Trockenbackhefe, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Eßlöffel ungezuckertes Kakaopulver, 30 g Butter für die Form.

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



Mit dem Schneebesen in der einen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker verrühren.



Die 6 Eier nacheinander dazugeben. Mit dem Schneebesen fest durchschlagen, damit sich Eiweiß und Eigelb gut vermischen.



Eine Prise Salz, die Hefe und das Mehl darüberstreuen und mit der Masse vermengen.



Die Hälfte dieses Teigs in die zweite Schüssel füllen, so daß jede Schüssel die gleiche Menge Teig enthält.



In die eine Schüssel einen Teelöffel Vanillezucker geben und mit dem Spatel verrühren.



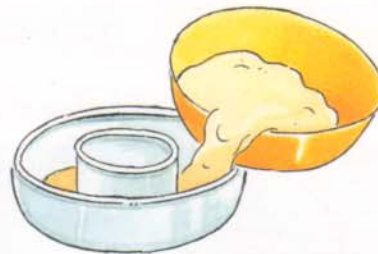
In die andere Schüssel den Kakao durch das Sieb in den Teig streuen und untermischen.



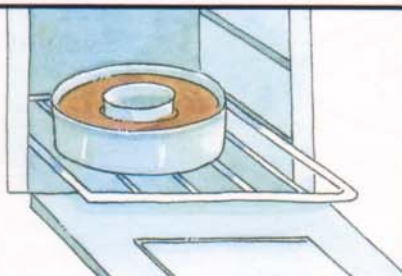
Die Kuchenform mit den Fingern gut mit Butter einfetten.



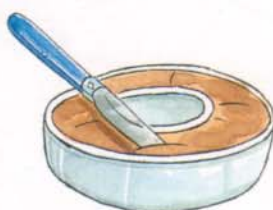
Die Hälfte des Schokoladenteigs auf den Boden der Kuchenform leeren.



Den ganzen Vanilleteig darübergeben und danach mit dem restlichen Schokoladenteig auffüllen.



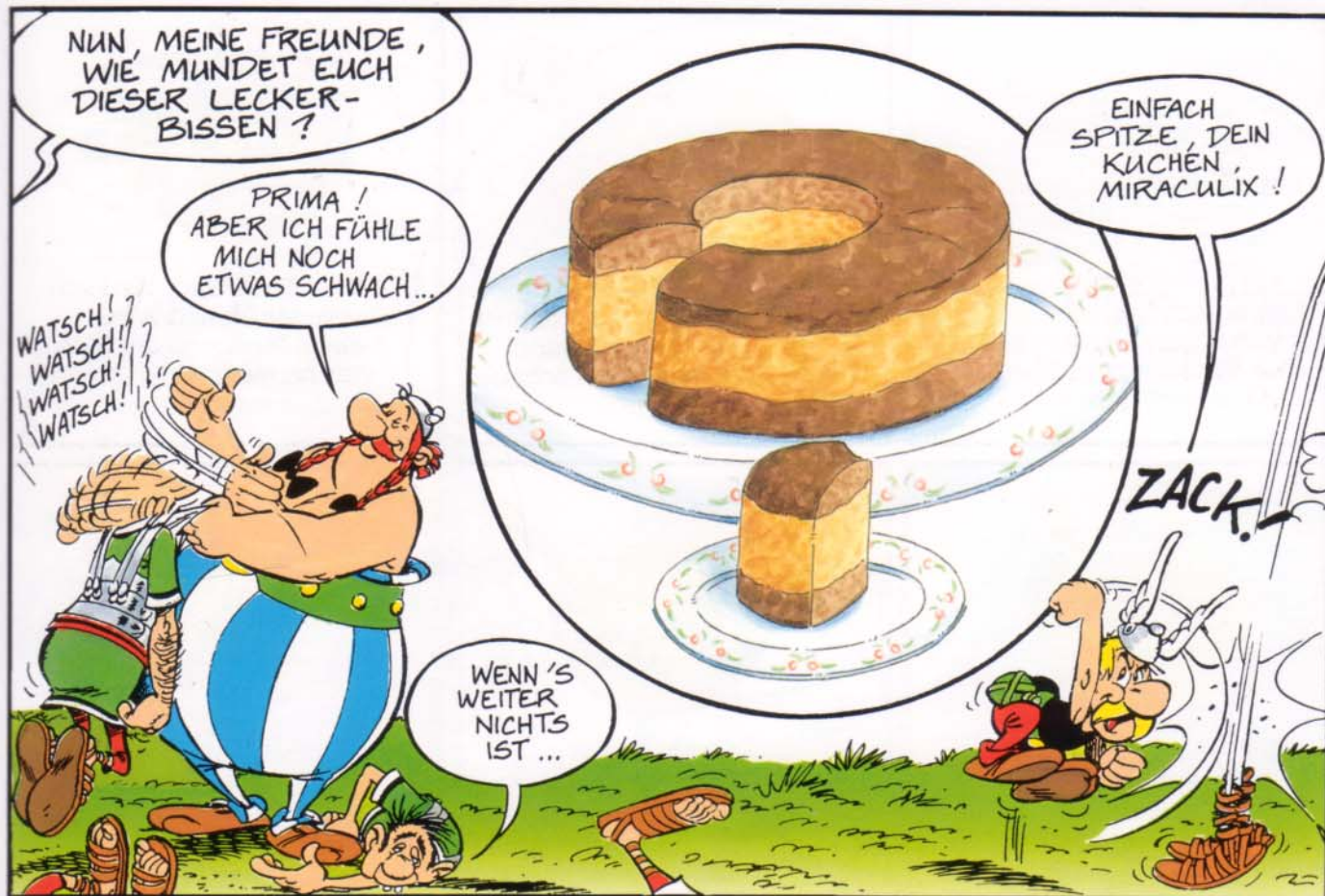
Bei Stufe 6 (180° C) im unteren Drittel des Backofens 40 Minuten backen.



Der Kuchen ist durchgebacken, wenn an einer Messerklinge nach dem Hineinstecken kein Teig mehr klebt.



Den noch warmen Kuchen aus der Form nehmen, indem ihr ihn umgedreht auf das Kuchengitter stürzt. Kalt verzehren.



Biskuitrolle mit Marmeladenfüllung

Rezept für 6 Personen. Zubereitung: 15 Minuten. Backzeit: 10 Minuten auf Stufe 7 (210° C).

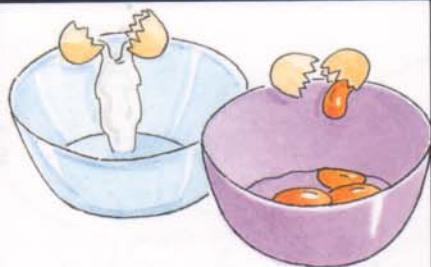
Material:

zwei Schüsseln, ein Schneebesen, ein elektrischer Rührbesen, ein Holzspatel, ein Antihaft-Backblech 28 x 38 cm groß, ein Geschirrtuch, eine Servierplatte.

Zutaten:

4 Eier, 150 g Zucker,
1 Teelöffel Trockenbackhefe,
100 g gesiebtes Mehl,
1 Prise Salz,
30 g Butter
(für das Backblech),
1/2 Glas Zucker,
250 g Marmelade
(Frucht nach Belieben).

Ofenvorheizen auf Stufe 7 (210° C).



Eier aufschlagen und trennen, das Eigelb in die eine Schüssel, das Eiweiß in die andere geben.



Den Zucker in die Schüssel mit dem Eigelb streuen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



Zu dieser Mischung in kleinen Portionen die Hefe und das Mehl geben. Dabei ständigiterrühren.



In die andere Schüssel eine Prise Salz streuen und das Eiweiß mit dem Rührbesen zu festem Schnee schlagen.



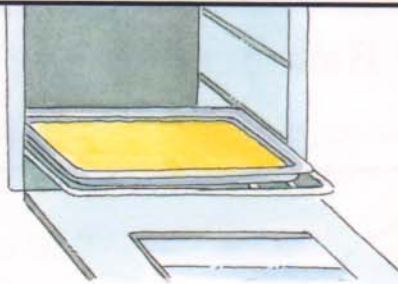
Eischnee in 3 oder 4 Etappen zur Eigelbmischung geben und jeweils mit dem Spatel unterheben.



Das Blech mit den Fingern sorgfältig mit Butter einfetten.



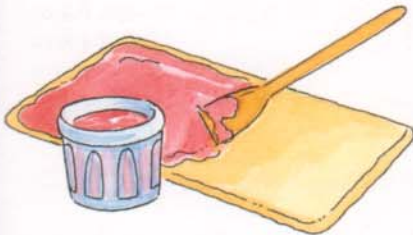
Den Teig auf das Blech geben und mit dem Spatel bis an die Ränder verteilen. Die Oberfläche glattstreichen.



Auf Stufe 7 (210° C) im unteren Drittel des Backofens 10 Minuten backen.



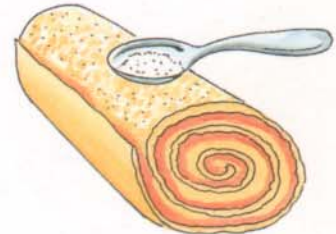
Die Arbeitsfläche mit dem $\frac{1}{2}$ Glas Zucker bestreuen. Den Biskuit vom Blech auf die Zuckerfläche stürzen und mit Hilfe eines Geschirrtuchs einmal wenden.



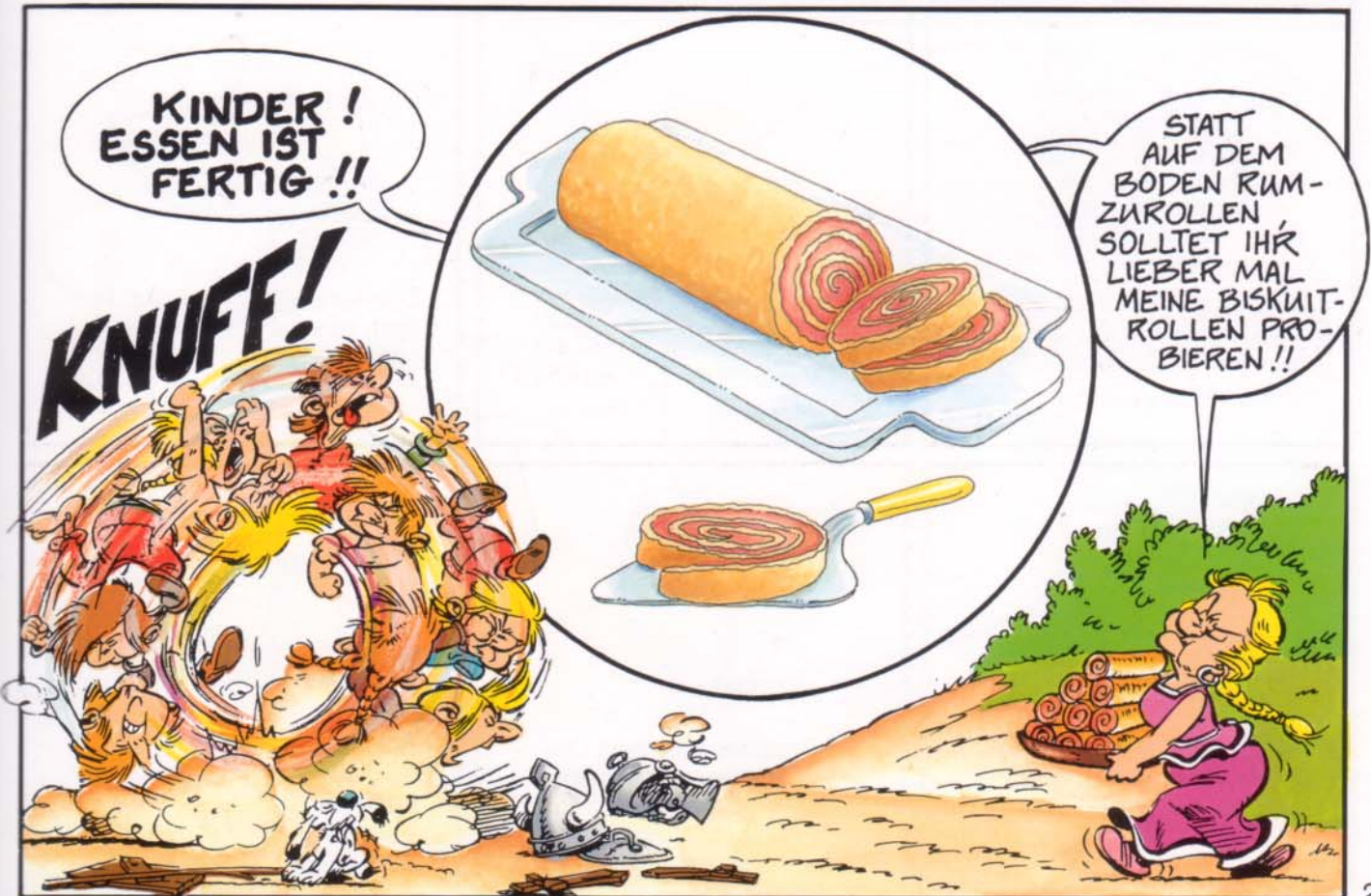
Mit dem Spatel die Marmelade gleichmäßig auf dem ganzen Biskuit verstreichen.



Den noch warmen Biskuit von der schmalen Seite her aufrollen und auf die Kuchenplatte legen.



Wenn ihr es sehr süß mögt, könnt ihr den Kuchen noch mit Zucker bestreuen.



Bananenpudding

Rezept für 8 Personen. Zubereitung: 15 Minuten. Backzeit: 50 Minuten auf Stufe 6 (180° C).

Material:

eine Schüssel, ein Schneebesen, eine Tasse, eine Auflaufform 29 x 22 cm, ein Spatel, ein kleines Küchenmesser, eine Gabel.

Zutaten:

150 g + 50 g Zucker,
125 g gesiebttes Mehl,
1 Beutel Trockenbackhefe,
1 Eßlöffel Zimt,
20 g Butter für die Form,
10 Bananen,
100 g Margarine,
3 Eier,
20 cl Milch.

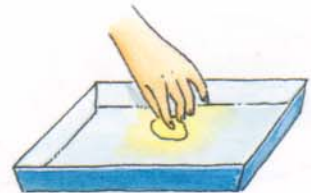
Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



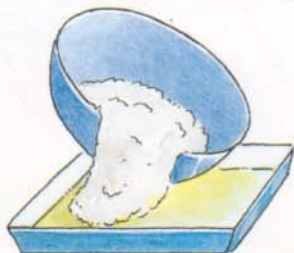
Die 250 g Zucker, das Mehl und die Hefe in die Schüssel geben und mit dem Spatel vermischen.



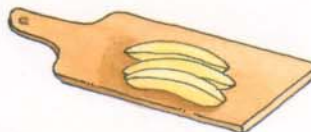
In der Tasse die übrigen 50 g Zucker mit dem Zimt mischen.



Die Auflaufform mit den Fingern gut mit Butter einfetten.



Die Hälfte der Mehl-Zucker-Mischung in die Auflaufform schütten.



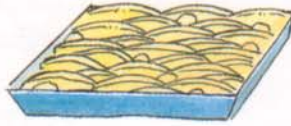
Die Bananen schälen und jede Banane längs in drei Streifen schneiden.



Auf die Mehl-Zucker-Mischung 15 Bananenstreifen legen.



Die restliche Mehl-Zucker-Mischung auf die Bananen geben.



Mit den restlichen 15 Bananenstreifen bedecken und die Margarine in Flöckchen darauf verteilen.



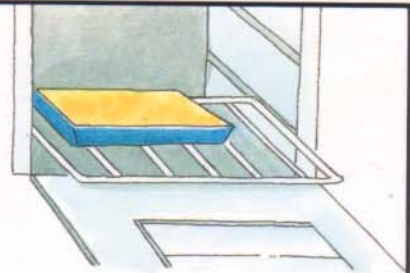
Den Zimtzucker darüberstreuen.



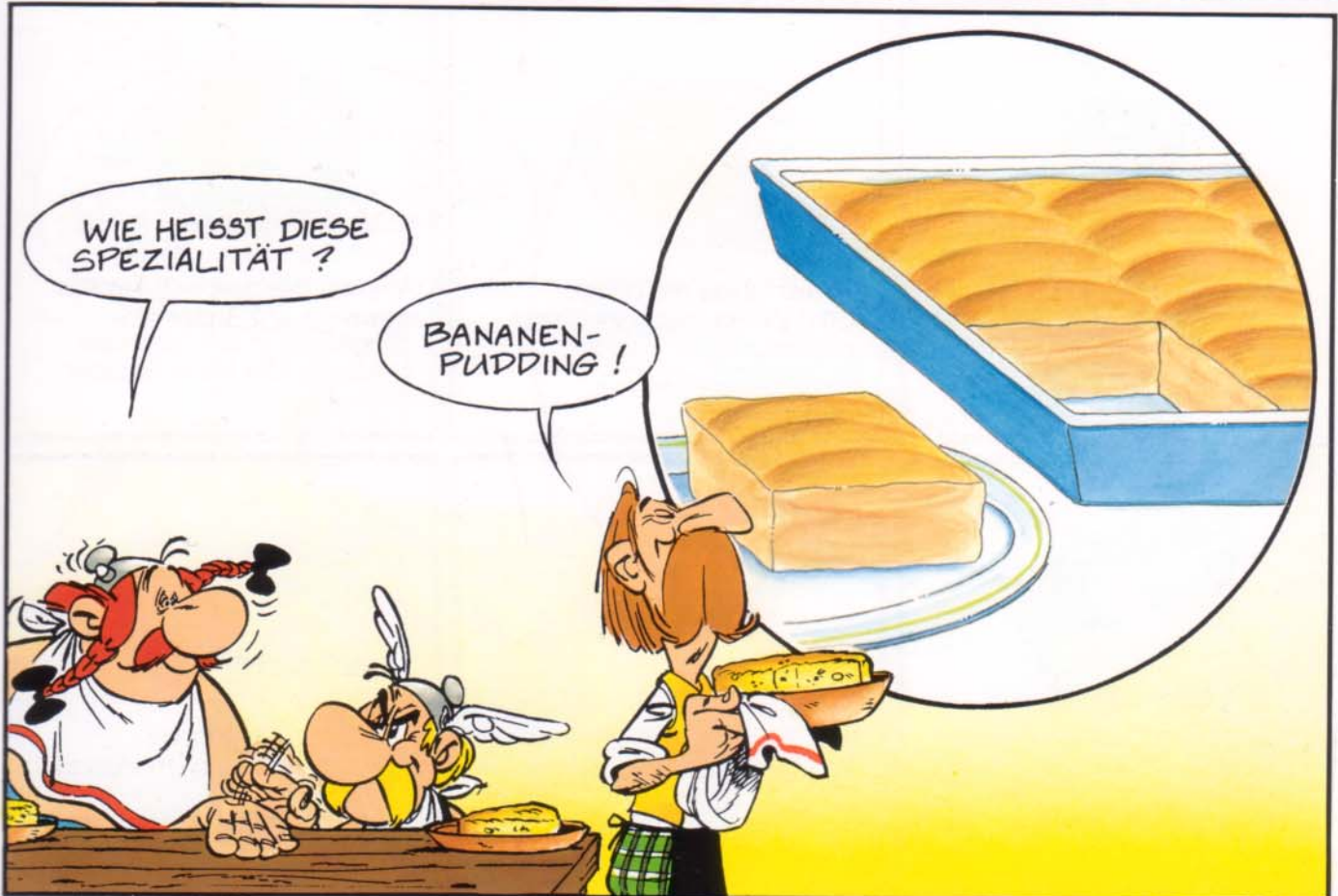
In der Schüssel Milch und Eier mit dem Schneebesen verrühren. Über die Bananen gießen und mit der Gabel einstechen, damit die Flüssigkeit überall durchsickern kann.



Auf die Schiene im unteren Drittel des Ofens schieben und auf Stufe 6 (180° C) 50 - 60 Minuten backen, bis die Bananen goldbraun sind.



Abkühlen lassen. In 8 Stücke schneiden und direkt auf Tellern servieren.



Apfelpudding

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 15 Minuten. Backzeit: 1 Stunde auf Stufe 6 (180° C).



Material:

eine Tasse, ein Topf, eine Schüssel, ein Holzlöffel, ein Küchenmesser, ein Schälmesser, Küchenpapier, eine Auflaufform mit 24 cm Ø.

Zutaten:

100 g Rosinen,
250 g altbackenes Weißbrot,
1 Glas Milch,
3 Eier,
150 g Zucker,
2 Eßlöffel Sonnenblumenöl,
3 große, säuerliche Äpfel (z.B. Boskop),
1 Prise Salz,
1 Teelöffel Vanillezucker,
1 Teelöffel Zimt,
1 l Vanilleeis oder 1/2 l Vanillesoße.

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



Die Rosinen in einer Tasse mit heißem Wasser quellen lassen.



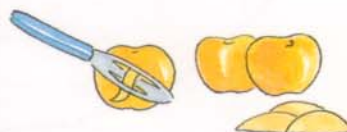
Das Brot in Stückchen brechen, in den Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.



Mit den Händen das Wasser aus dem Brot drücken und die Stückchen in die Schüssel bröckeln. Die Milch darübergießen.



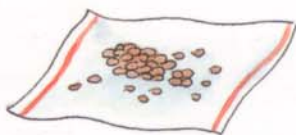
Die Eier, Zucker und Öl dazugeben und mit dem Holzlöffel vermengen.



Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse heraus-schneiden.



Die Apfelviertel in ungefähr 2 cm große Stückchen schneiden.



Das Rosinenwasser abgießen und die Rosinen auf Küchenpapier trockentupfen.



Die Apfelstücke und die Rosinen in die Schüssel geben.



Eine Prise Salz, Vanillezucker und Zimt darüberstreuen und gut verrühren.



Die Kuchenform mit den Fingern mit Butter einfetten und den Kuchenteig einfüllen.

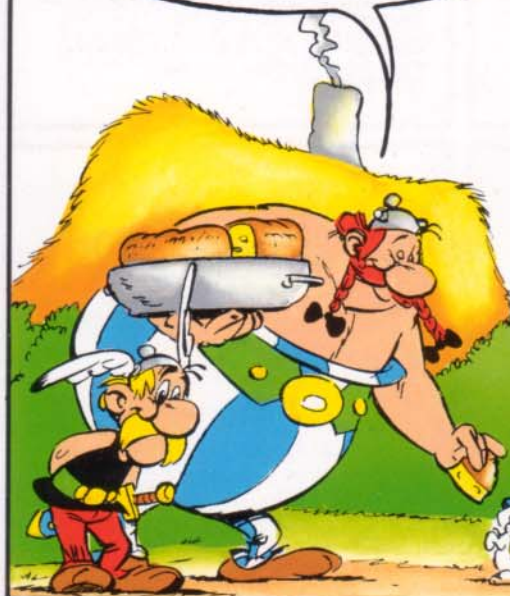


Eine Stunde im unteren Drittel des Backofens auf Stufe 6 (180° C) backen.



Kalt oder warm auf Teller verteilen und mit je einer Kugel Vanilleeis oder mit Vanillesoße servieren.

SIEHST DU IDEFIX ! DIESMAL HAB ICH AN DICH GEDACHT UND DEN BAUM NICHT AUSGERISSEN... NUR EIN WENIG ANGETIPPT !



Zitronen-Sandkuchen

Rezept für 8 - 10 Personen. Zubereitung: 25 Minuten. Backzeit: 45 Minuten.

AN DIE
ARBEIT ?! WIR
SIND DOCH ERST
BEIM ACHTEN
GANG ...

Material:

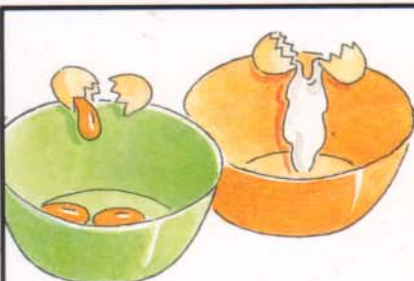
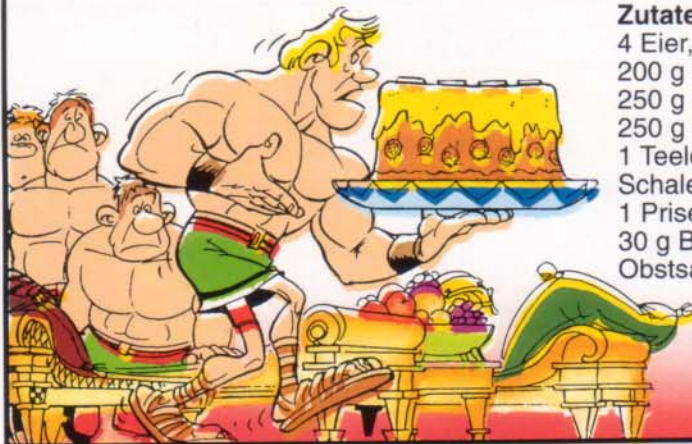
zwei Schüsseln,
ein Schneebesen, eine Reibe,
eine Zitronenpresse,
ein elektrischer Rührbesen,
ein Spatel, eine Antihaf-
Kastenform mit 28 cm Länge,
ein Küchenmesser,
eine Kuchenplatte,
ein Kuchengitter.

PASS MAL AUF,
WAS ICH MIT DEINEM
ACHTEN GANG MACHE !
WIR SIND SCHLIESSLICH
BEI DER OLYMPIADE UND
NICHT IN ROM !!

Zutaten:

4 Eier,
200 g Puderzucker,
250 g weiche Butter,
250 g gesiebtes Mehl,
1 Teelöffel Hefe,
Schale und Saft einer halben Zitrone,
1 Prise Salz,
30 g Butter für die Form,
Obstsalat (nach Belieben).

Ofen vorheizen auf
Stufe 6 (180° C).



Die Eier aufschlagen und trennen, Eigelb in die eine Schüssel, Eiweiß in die andere geben.



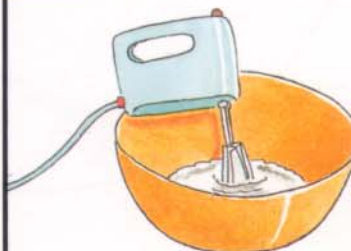
Den Zucker zum Eigelb streuen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



Abwechselnd die weiche Butter dazuschnippeln und das Mehl einrieseln lassen. Dabei ständig rühren.



Hefe einstreuen, dann von der halben Zitrone die abgeriebene Schale und den Saft zugeben.



Eine Prise Salz über das Eiweiß streuen und mit dem elektrischen Rührbesen zu festem Schnee schlagen.



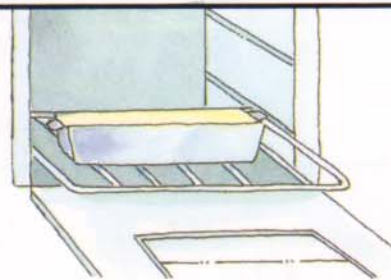
Den Eischnee zum Zitronenteig geben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben.



Die Kuchenform mit den Fingern gründlich mit Butter einfetten.



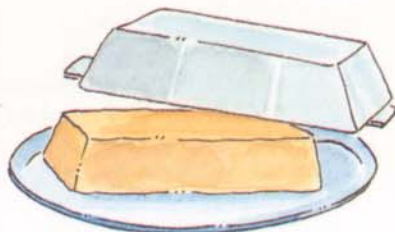
Den Teig in die Form füllen und mit dem Spatel die Oberfläche glattstreichen.



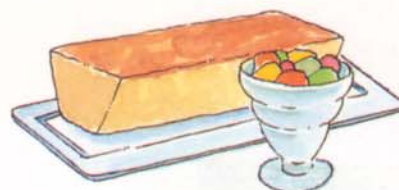
Erst 15 Minuten auf Stufe 6 (180° C) backen, und dann weitere 30 Minuten auf Stufe 7 (210° C).



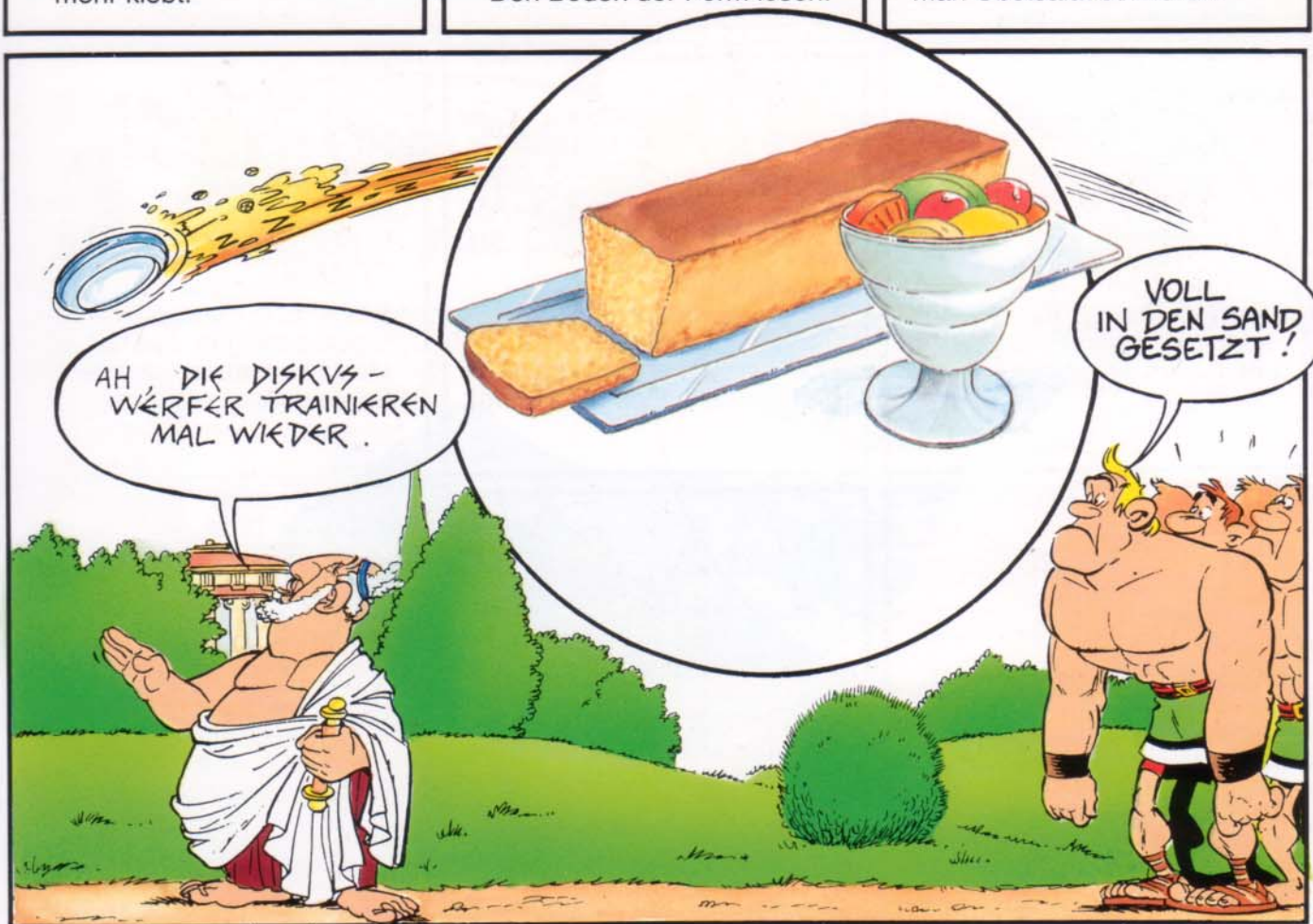
Der Kuchen ist durchgebacken, wenn an einer Messerklinge nach dem Hineinstecken kein Teig mehr klebt.



Noch warm aus der Form lösen, indem ihr ein Kuchen-gitter oben auflegt und mit-samt dem Kuchen umdreht. Den Boden der Form lösen.



Kuchen auskühlen lassen und die Kuchenplatte oben auflegen. Erneut wenden. Zum diesem Kuchen kann man Obstsalat servieren.



Orangenkuchen mit Baiser

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 30 Minuten. Backzeit: 30 Minuten.

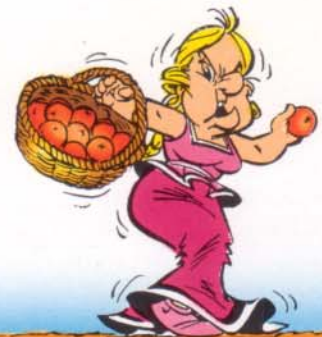
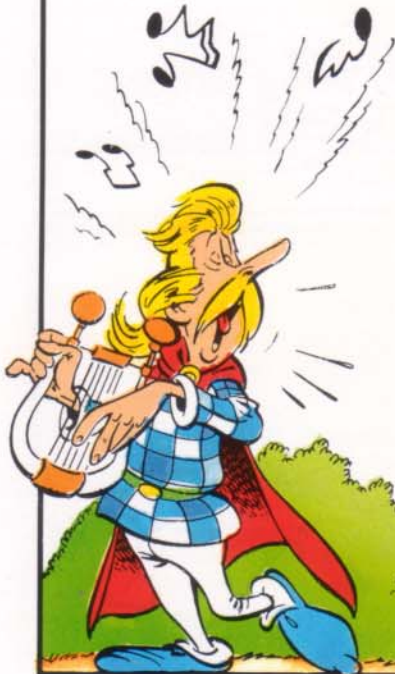
Material: zwei Töpfe, eine Schüssel, ein Schneebesen, eine kleine Reibe, eine Saftpresse, eine Teigrolle, eine Springform mit 24 cm Ø, ein elektrischer Rührbesen, ein Löffel, Alufolie, eine Kuchenplatte, ein Kuchenrost.

Zutaten:

1/4 l Milch,
4 Eier,
100 g Zucker,
50 g Mehl,
2 unbehandelte Orangen,
1 Paket tiefgefrorener Blätterteig,
2 Eßlöffel Mehl zum Ausrollen des Blätterteigs,
20 g Butter für die Form,
250 g Orangenmarmelade,
1 Prise Salz,
2 Eßlöffel Puderzucker.
Den Blätterteig auftauen lassen.

Ofen vorheizen auf Stufe 8 (240° C).

NEIN!
NICHT DIE
ORANGEN !!



Den Viertelliter Milch in den einen Topf gießen und auf dem Herd erwärmen.



3 Eier aufschlagen und trennen, das Eiweiß in die Schüssel geben, das Eigelb in den zweiten, noch leeren Topf.



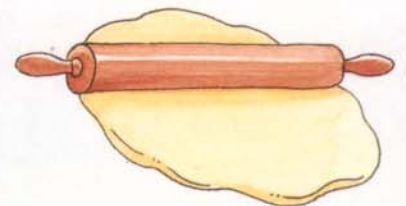
Das 4. Ei in den Topf mit den Eigelb schlagen, Zucker und Mehl dazustreuen und mit dem Schneebesen verrühren.



Die warme Milch dazugießen. Die Mischung aufkochen lassen und unter ständigem Rühren bei milder Hitze 3 Minuten köcheln lassen.



Den Topf vom Feuer nehmen, die abgeriebene Schale und den ausgepressten Saft von den Orangen hinzugeben und mit dem Schneebesen unterrühren.



Die Arbeitsplatte und den Blätterteig mit Mehl bestäuben und mit der Teigrolle ein wenig auswalzen, damit der Teig lockerer bäckt.



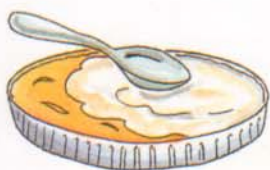
Die Kuchenform mit den Fingern gut einbuttern und den Blätterteig darin auslegen. Überstehende Teigländer abschneiden.



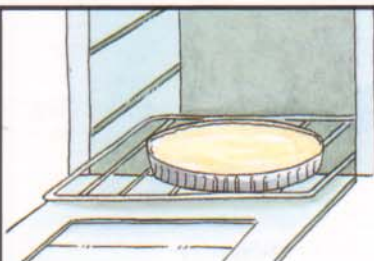
Die Marmelade mit dem Löffel auf dem Teig verstreichen und die Orangencreme darübergießen.



Eine Prise Salz über das Eiweiß streuen und zu steifem Schnee schlagen. Den Puderzucker dazustreuen und erneut schlagen.



Den Eischnee mit dem Löffel über die Creme verteilen und glattstreichen.

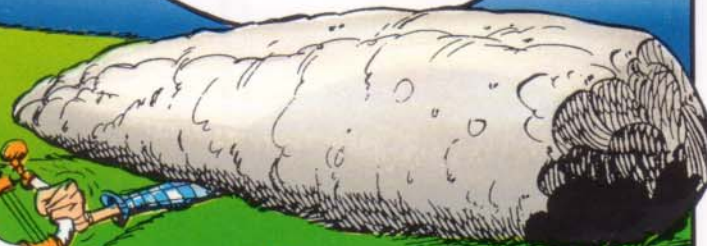
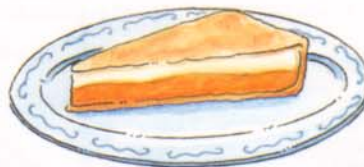
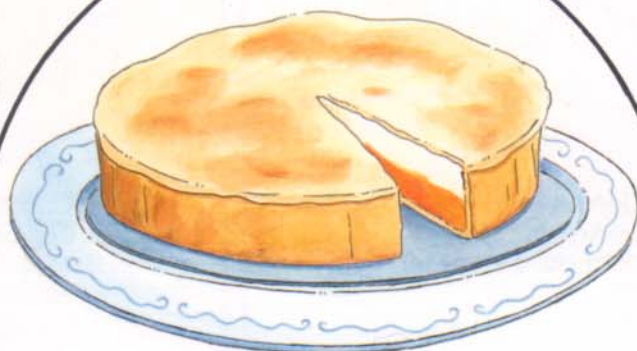


Im Backofen ganz unten auf Stufe 8 (240° C) 5 Minuten backen, dann 25 Minuten auf Stufe 6 (180° C). Falls der Baiser zu schnell bräunt, mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.



Den Kuchen abkühlen lassen, den Rand der Form lösen und abnehmen. Mit-samt dem Bodenblech auf den Kuchenrost stellen und kalt servieren.

EIN HINKELSTEIN IST DA WIRKUNGS-VOLLER, UND ORANGEN SIND GUT FÜR DIE HAUT !



Zitronenkuchen

Rezept für 6 Personen. Zubereitung: 35 Minuten. Backzeit: 45 Minuten.

HMMM
DASCH SCHIEHT
ABER LECKER
AUSCH!

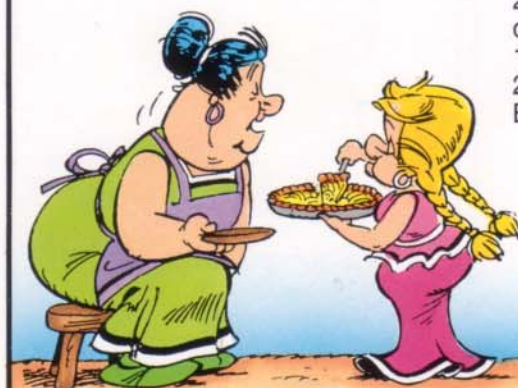
Material: ein kleiner Kochtopf, eine Schüssel, ein Schneebesen, eine kleine Reibe, eine Zitronenpresse, eine Teigrolle, eine Springform mit 20 cm Ø, ein kleines Küchenmesser, eine Kuchenplatte.

Zutaten: 80 g Butter, 200 g Zucker, 5 Eier, 3 grüne Zitronen, 2 Eßlöffel Mehl zum Ausrollen des Teigs, 1 Paket tiefgekühlter Blätterteig, 20 g Butter für die Form. Blätterteig auftauen lassen.

Ofen vorheizen auf Stufe 8 (240° C).

ICH GLAUBE,
UNSERE FRAUEN
VERSTEHEN
SICH!

SCHENSCHATIONELL!



Im kleinen Topf die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen (oder 1 Minute in die Mikrowelle stellen).



Die 5 Eier in die Schüssel schlagen, Zucker einstreuen und mit dem Schneebesen schaumig rühren.



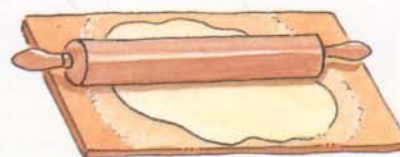
Die grüne Schale der 3 Zitronen in die Schüssel reiben.



Zitronen auspressen und den Saft dazugießen.



Die geschmolzene Butter zugeben und gut verrühren.



Den Blätterteig mit Mehl bestäuben und ausrollen.



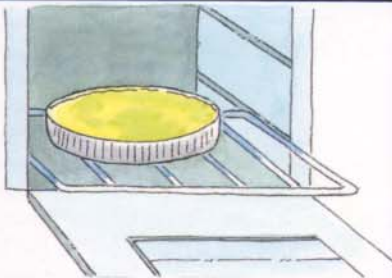
Die Kuchenform mit den Fingern mit Butter einfetten.



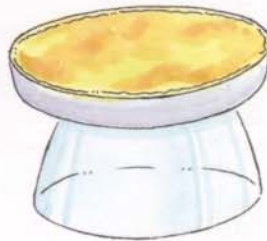
Blätterteig darin auslegen und überstehende Ränder abschneiden.



Die Zitronencreme auf den Blätterteig geben und glattstreichen.



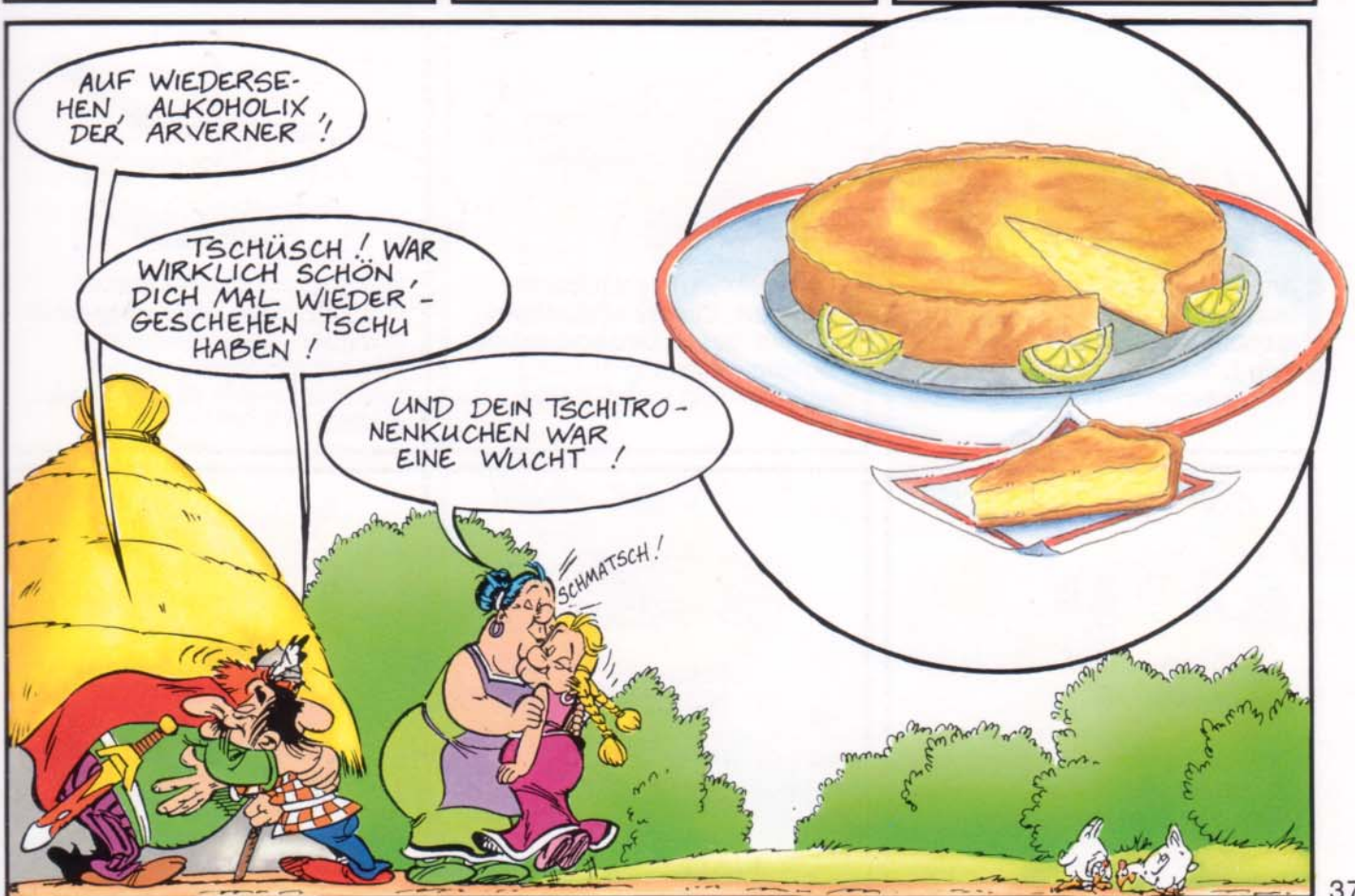
Im unteren Drittel des Backofens auf Stufe 8 (240° C) 5 Minuten backen, dann auf Stufe 6 (180° C) weitere 40 Minuten.



Wenn der Kuchen goldgelb ist, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Rand der Form lösen und abnehmen.



Den Zitronenkuchen mitsamt dem Bodenblech auf die Kuchenplatte stellen und kalt servieren.



Käsekuchen

Rezept für 6 - 8 Pers. Zubereitung: am Vortag 5 Min. + 25 Min. am nächsten Tag. Backzeit: 40 Min.



Material:

ein Küchensieb, ein sauberes Geschirrtuch, ein tiefer Teller, eine Teigrolle, eine Springform mit 24 cm Ø, 2 Schüsseln, ein Schneebesen, Küchenpapier, eine kleine Reibe, ein elektrischer Rührbesen, Alufolie, ein Spatel, eine Kuchenplatte.

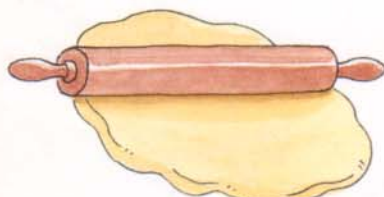
Zutaten:

500 g Sahnequark (40% Fett),
1 Paket tiefgefrorener Blätterteig,
2 Eßlöffel Mehl (zum Bestäuben des Blätterteigs),
20 g Butter für die Form,
2 Eier,
100 g Zucker,
150 g weiche Butter,
2 Eßlöffel Speisestärke (Mondamin),
20 cl Crème fraîche (40% Fett),
1 Teelöffel Vanillezucker,
100 g Rosinen, die Schale einer Zitrone,
1 Prise Salz.
Blätterteig auftauen lassen.

Ofen vorheizen auf Stufe 8 (240° C).



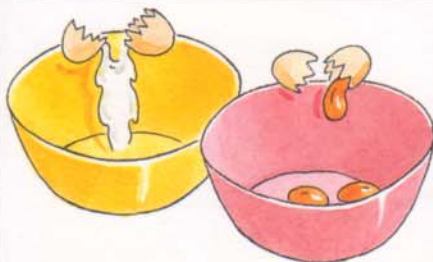
Am Vortag das Küchensieb auf den Teller stellen, das Geschirrtuch hineinlegen und den Quark daraufgeben. Im Kühlschrank die ganze Nacht abtropfen lassen.



Am nächsten Tag die Blätterteigplatten übereinanderlegen, mit Mehl bestäuben und mit der Teigrolle ein wenig auswalzen, damit der Teig locker bäckt.



Die Kuchenform mit Butter einfetten. Den Blätterteig darin auslegen, überstehende Ränder abschneiden und zunächst in den Kühlschrank stellen.



Die Eier aufschlagen und trennen, das Eiweiß in die eine Schüssel geben, das Eigelb in die andere.



In die Schüssel mit dem Eigelb den abgetropften Quark und den Zucker geben...



...dann die weiche Butter, die Speisestärke, die Crème fraîche und den Vanillezucker hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren.



Die Rosinen im Küchensieb waschen und dann auf Küchenpapier trocknen.



Die Rosinen zu der Quarkmischung schütten, die Zitronenschale darüberreiben und untermischen.



Über das Eiweiß eine Prise Salz streuen und mit dem elektrischen Rührbesen zu steifem Schnee schlagen.



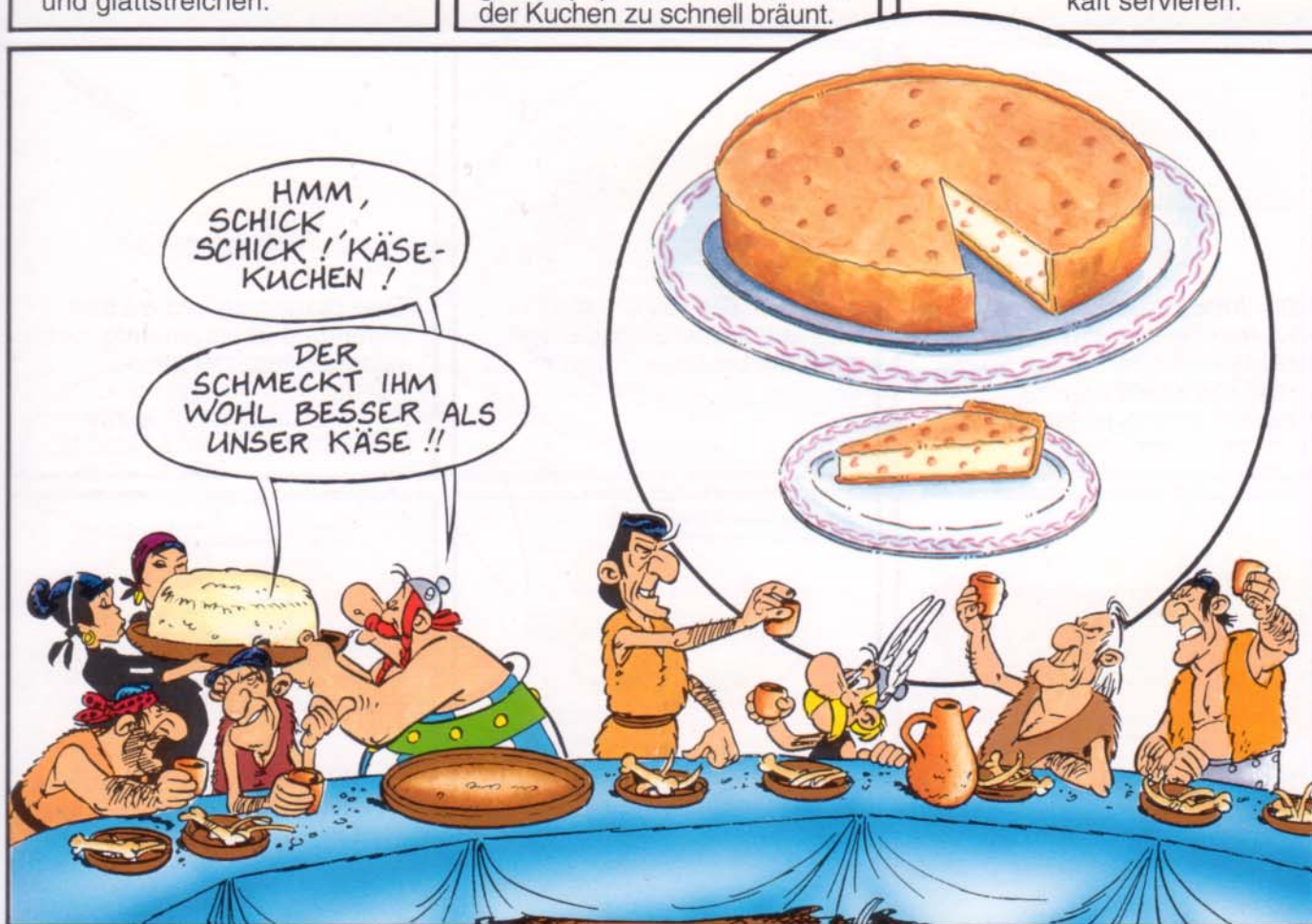
Den Eischnee mit dem Spatel unter die Quarkmischung heben. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, die Quarkfüllung darübergeben und glattstreichen.



Ganz unten im Backofen auf Stufe 8 (240° C) 10 Minuten backen, dann auf Stufe 6 (180° C) 30 Minuten. Mit Alufolie oder Pergamentpapier bedecken, wenn der Kuchen zu schnell bräunt.



Den Kuchen abkühlen lassen, dann den Rand der Form lösen und abnehmen. Mitsamt dem Bodenblech auf die Kuchenplatte stellen und kalt servieren.



Kiwikuchen

Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 35 Minuten.

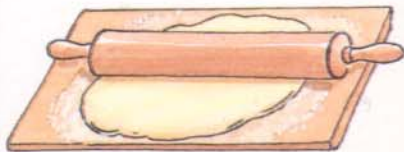
Material:

eine Teigrolle, eine Springform mit 24 cm Ø,
ein Küchenmesser, ein Brettchen,
eine Schüssel, ein Schneebesen,
eine Kuchenplatte.

Zutaten:

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig,
1 Eßlöffel Mehl (zum Bestäuben des
Blätterteigs),
20 g Butter für die Form),
6 große Kiwis,
3 Eier,
100 g Zucker,
20 cl Crème fraiche (40% Fett)
Blätterteig auftauen lassen.

Ofen vorheizen auf Stufe 8 (240° C).



Die Arbeitsplatte und die Blätterteigplatten mit Mehl bestäuben und mit der Teigrolle ein wenig auswalzen, damit der Teig locker bäckt.



Die Kuchenform mit den Fingern gründlich mit Butter einfetten.



Den Blätterteig in die Form legen und überstehende Ränder abschneiden.



Die 6 Kiwis mit dem Küchenmesser schälen...



...dann halbieren und jede Hälfte in 4 Scheiben schneiden.



Die Scheiben auf dem Blätterteig verteilen.



Die drei Eier in die Schüssel schlagen.



Zucker und Crème fraîche hinzufügen und mit dem Schneebesen schlagen.



Die Creme über die Kiwis geben und mit dem Spatel glattstreichen.



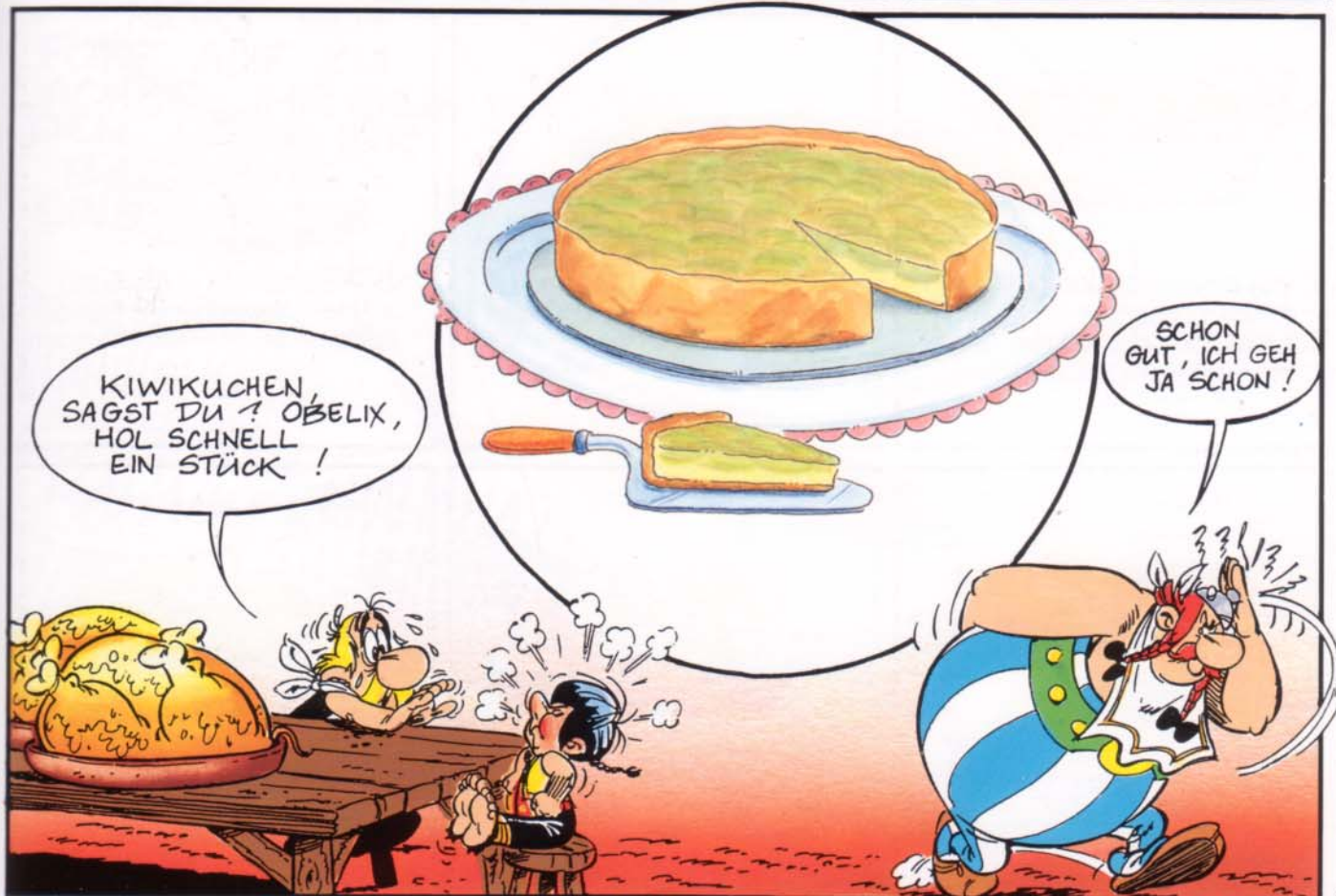
Auf Stufe 8 (240° C) ganz unten im Backofen 10 Min. backen, dann weitere 25 Min. auf Stufe 6 (180° C). Der Kuchen ist fertig, wenn die Creme fest ist.



Den Kuchen zum Abkühlen auf eine umgedrehte Schüssel stellen. Dann den Rand der Form lösen und abnehmen.



Den Kiwikuchen mitsamt dem Bodenblech auf die Kuchenplatte stellen und kalt servieren.



Apfelkuchen

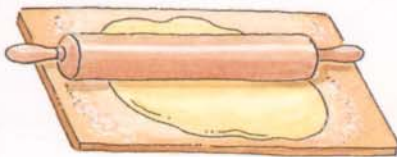
Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 50 Minuten.

Material:

eine Teigrolle, eine Springform mit 24 cm Ø,
ein kleines Küchenmesser, eine Tasse, ein Löffel,
Alufolie oder Pergamentpapier, eine Kuchenplatte.

Zutaten:

1 Paket tiefgekühlter
Blätterteig,
2 Eßlöffel Mehl
(zum Bestäuben des
Blätterteigs),
20 g weiche Butter
für die Form,
300 g Apfelmus,
4 Äpfel (Golden Delicious),
75 g Zucker,
2 Teelöffel Zimt.
Blätterteig auftauen
lassen.
Ofen vorheizen auf
Stufe 8 (240° C).



Die Arbeitsplatte und die Blätterteigplatten mit Mehl bestäuben und mit der Teigrolle ein wenig auswalzen.



Die Form mit den Fingern gründlich mit Butter einfetten.



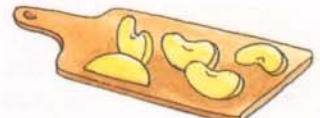
Den Blätterteig in die Form legen. Überstehende Ränder mit dem Messer abschneiden.



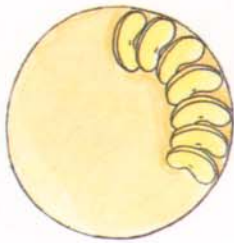
Das Apfelmus auf den Teig geben und mit dem Löffel glattstreichen.



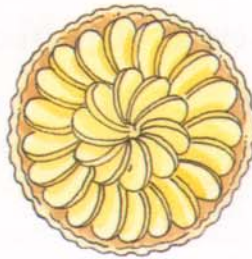
Äpfel schälen und vierteln. Kerngehäuse und Strunk entfernen.



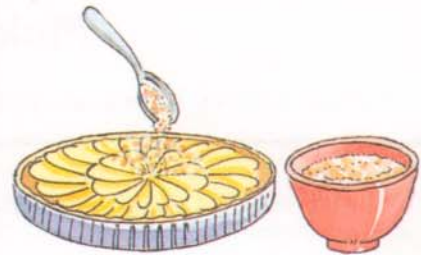
Jedes Viertel in vier Scheiben schneiden.



Die Apfelstücke auf dem Apfelmus auslegen, indem ihr jede Scheibe ein wenig auf der anderen aufliegen laßt.



Zwei Kreise bilden: der eine entlang dem Rand der Form, der andere in der Mitte.



In der Tasse Zucker und Zimt vermischen und mit dem Löffel über die Äpfel streuen. Dann ganz unten im Backofen...



...auf Stufe 8 (240° C) 10 Min. backen, dann 40 Min. auf Stufe 6 (180° C). Falls der Kuchen zu schnell bräunt, mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.



Zum Abkühlen auf eine umgedrehte Schüssel stellen, dann den Rand der Form lösen und abnehmen.



Mitsamt dem Bodenblech auf die Kuchenplatte stellen. Kalt oder lauwarm servieren.

HÖRT SOFORT AUF ZU LACHEN, IHR BEIDEN, ODER IHR BEKOMMT EINS AUF DIE WAFFEL!

'TSCHULDIGE...
HIHIHIHOHO...
SCHNÄUZELCHEN,
UNSER CHE- PRHH..

**HAHAHA! HAHAHAHA!
HIHIHIHOHO!**

HIER...
DER... DER APFEL-
KUCHEN..!



Mokka-Eistorte mit Meringen

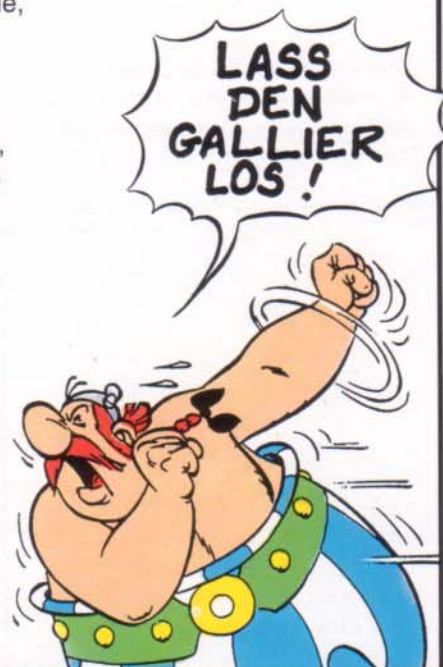
Rezept für 6 - 8 Personen. Zubereitung: 20 Min. Kochzeit: 10 Min. Im Tiefkühlfach*** : 4 Stunden.

Material:

eine Schüssel, ein elektrischer Rührbesen, eine Tasse, eine Pfanne, eine Springform oder Auflaufform mit hohem Rand und 24 cm Ø, Klarsichtfolie, ein kleines Sieb, ein Holzspatel, eine Kuchenplatte.

Zutaten:

1/2 Liter Schlagsahne,
2 Eßlöffel löslicher Kaffee,
150 g gestiftelte Mandeln,
250 g kleine Meringen,
50 g Puderzucker.



Die Schlagsahne in die Schüssel gießen und zusammen mit den Rührbesen-einsätzen 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.



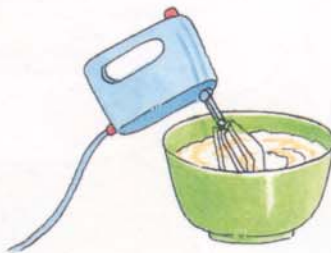
In der Tasse den löslichen Kaffee mit möglichst wenig warmem Wasser auflösen und erkalten lassen.



In der Pfanne die gestiftelten Mandeln bei schwacher Hitze rösten. Oftmals rühren, damit sie nicht anbrennen.



Falls ihr eine Auflaufform benutzt, mit Klarsichtfolie auslegen, um den Kuchen später aus der Form lösen zu können. Die Hälfte der Meringen auf dem Boden auslegen.



Die Schüssel mit Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem elektrischen Rührbesen steif schlagen.



Den Puderzucker durch das Sieb darüberstreuen und den kalten Kaffee dazugießen. Erneut durchschlagen.



Ungefähr die Hälfte der Sahnecreme über die Meringen in die Kuchenform füllen.



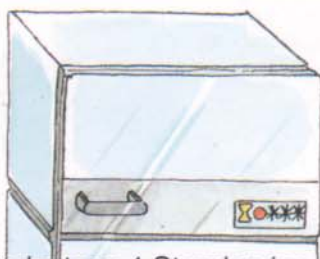
Mit der Hand die restlichen Meringen nicht zu fein zerdrücken und über die Creme streuen.



Die gerösteten und abgekühlten Mandeln darüber verteilen.



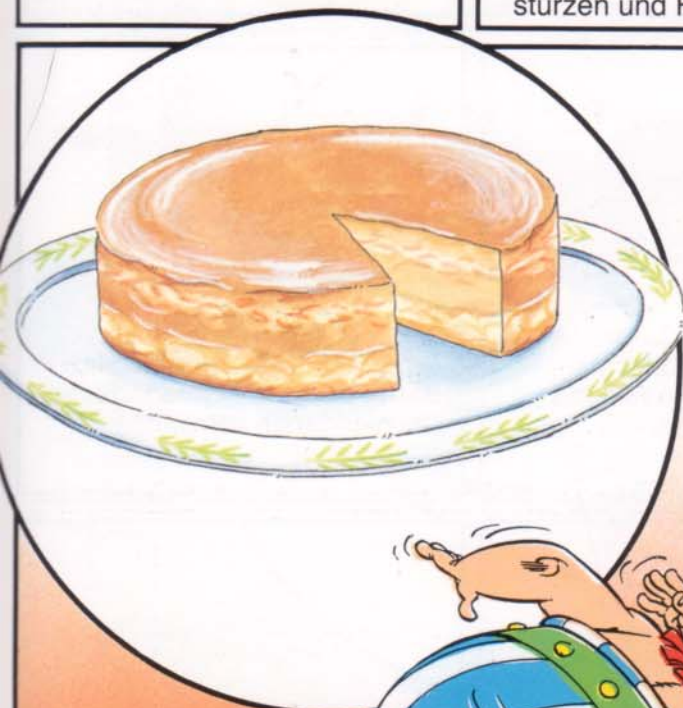
Die restliche Sahnecreme über die Torte geben und mit dem Spatel möglichst glatt verstreichen. Form mit Frischhaltefolie abdecken.



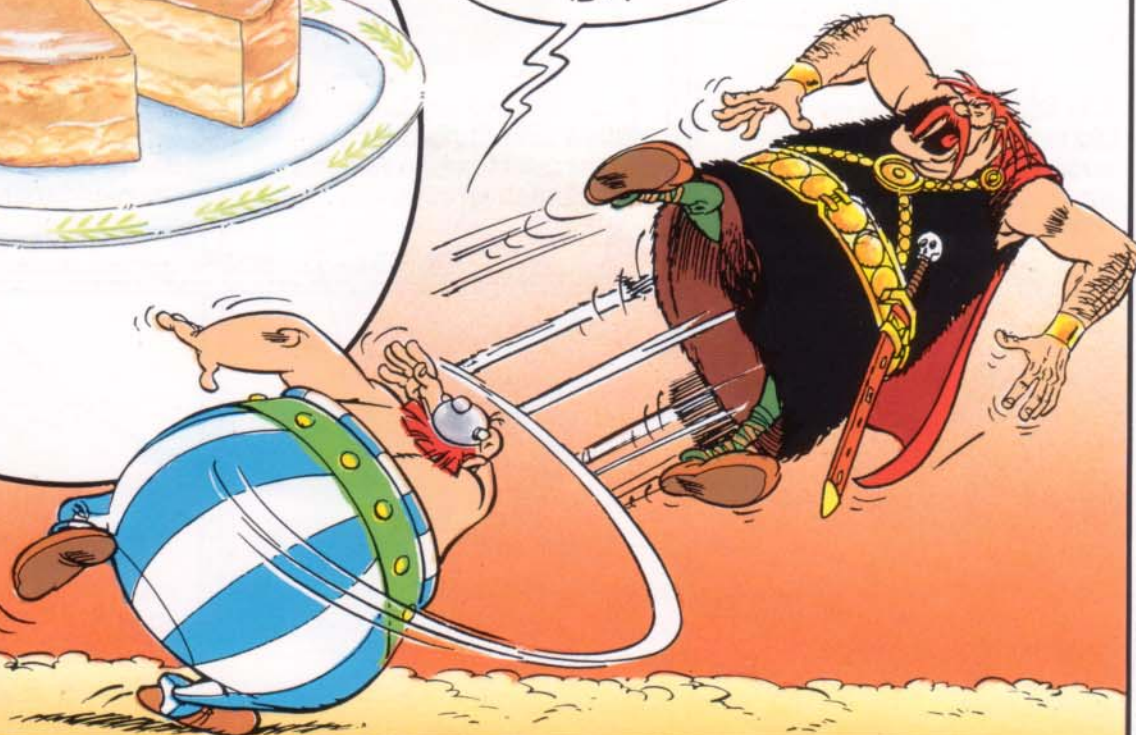
Mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Falls eine Auflaufform benutzt wurde, 15 Minuten nach Herausnehmen auf die Kuchenplatte stürzen und Folie abziehen.



Bei einer Springform 15 Minuten nach Entnahme aus dem Gefrierfach mit dem Messer am Rand entlangfahren, Rand abnehmen und mitsamt Bodenblech auf die Kuchenplatte stellen.



DICH LEG ICH ERSTMAL AUF EIS, BIS DIE TORTE FERTIG IST!



Biskuits à la Crème

Rezept für ca. 40 Biskuits, auf mehrere Bleche verteilt. Zubereitung: 15 Minuten + 1 Stunde, um den Teig ruhen zu lassen. Backzeit: pro Blech 15 Minuten auf Stufe 6 (180° C).

Zutaten:

120 g Butter,
200 g gesiebtes Mehl,
80 g Zucker,
1 Prise Salz,
3 gestrichene Eßlöffel
Crème fraîche (40%),
2 Eier,
2 Eigelb,
1 Eßlöffel Zucker pro Blech.

Ofen vorheizen auf
Stufe 6 (180° C).

Material:

ein Topf, eine Schüssel,
ein Spatel, ein Teelöffel,
ein Antihaft-Backblech,
eine Servierschale,
evtl. Backpapier.



Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen (oder 1 Minute in die Mikrowelle stellen).



Mehl, Zucker und Salz in die Schüssel geben und mit dem Spatel vermischen.



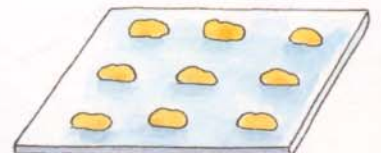
Die geschmolzene lauwarme Butter sowie anschließend die Crème fraîche unterrühren.



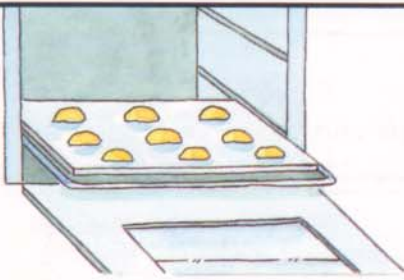
Die 2 Eier sowie die Eigelb dazugeben und zu einem glattem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.



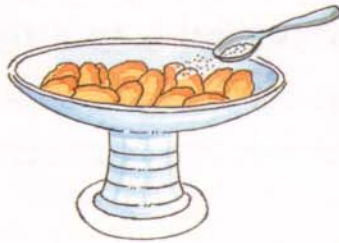
Mit dem Kaffeelöffel walnuß-große Teighäufchen formen...



...und im Abstand von ungefähr 7 cm nebeneinander auf das Kuchenblech setzen.



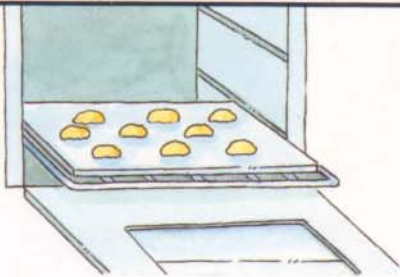
Auf Stufe 6 (180°C) 12 bis 15 Minuten lang backen, bis die Biskuits goldbraun sind.



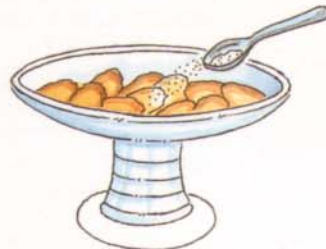
Diese erste Portion in die Servierschale füllen und mit einem Löffel Zucker bestreuen.



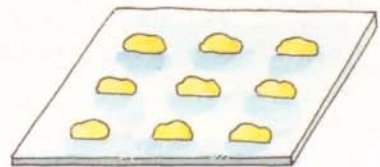
Vor dem Weiterbacken das Backblech zum Abkühlen mit kaltem Wasser abspülen und trocknen.



Wie beim ersten Mal kleine Teighäufchen formen und gleichermaßen backen.



Die frischen Kekse ebenfalls in die Servierschale geben und mit einem Löffel Zucker bestreuen.



Auf diese Weise weiterbacken, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

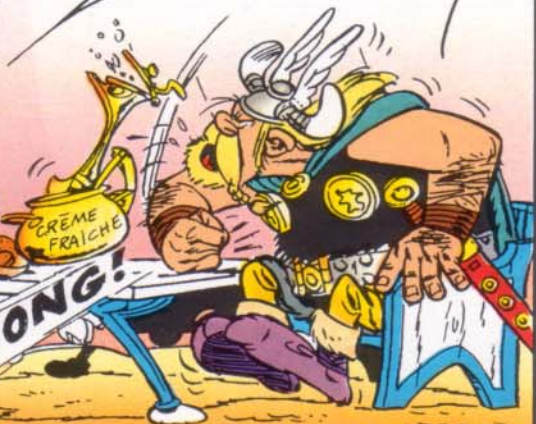
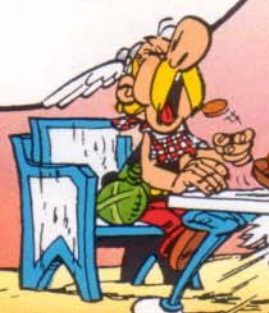


UND WIE WAR DAS MIT DEM WILDSCHWEIN À LA CRÈME ?

SAGT BLOSS, IHR HABT DIE SCHRECKLICHSTEN KRIEGER DER WELT ANGEGRIFFEN, UM KOCHREZEPTE AUSZUTAUŠCHEN ?!?

KÖSTLICH, DIESE BISKUITS À LA CRÈME !

WONG!



Mandelmakronen

Rezept für 24 Törtchen. Zubereitung: 30 Minuten. Backzeit: 25 Minuten.

Material:

zwei Schüsseln, ein Teigschaber, ein kleiner Kochtopf, ein elektrischer Rührbesen, 12 oder 24 Backförmchen mit Flachboden, das Backblech aus dem Ofen, eine Servierplatte.

Zutaten:

100 g Zucker,
100 g gesiebtes Mehl,
80 g gemahlene Mandeln,
100 g Butter,
4 Eiweiß (das Eigelb wird nicht benötigt),
1 Prise Salz,
50 g Butter für die Förmchen.

Ofen vorheizen auf Stufe 5 (150° C).



Zucker, Mehl und gemahlene Mandeln in die eine Schüssel geben und gut vermischen.



Die Butter bei schwacher Hitze im Topf schmelzen, ohne sie braun werden zu lassen (oder für 1 Minute in die Mikrowelle stellen).



Die Eiweiß in die andere Schüssel geben – die Eigelb werden bei diesem Rezept nicht benötigt.



Eine Prise Salz über das Eiweiß streuen und mit dem elektrischen Rührbesen zu steifem Schnee schlagen.



Die Mandelmischung mit dem Teigschaber unter den Eischnee heben und vorsichtig vermischen.



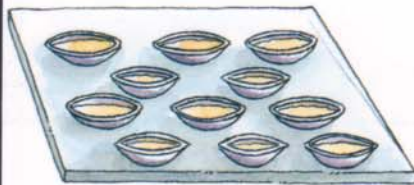
Unter ständigem Rühren die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter hinzugeben.



Mit den Fingern die Förmchen sorgfältig mit Butter einfetten.



Den Teig in die Förmchen verteilen, aber nicht randvoll füllen.



Die Förmchen nebeneinander auf das Backblech setzen.



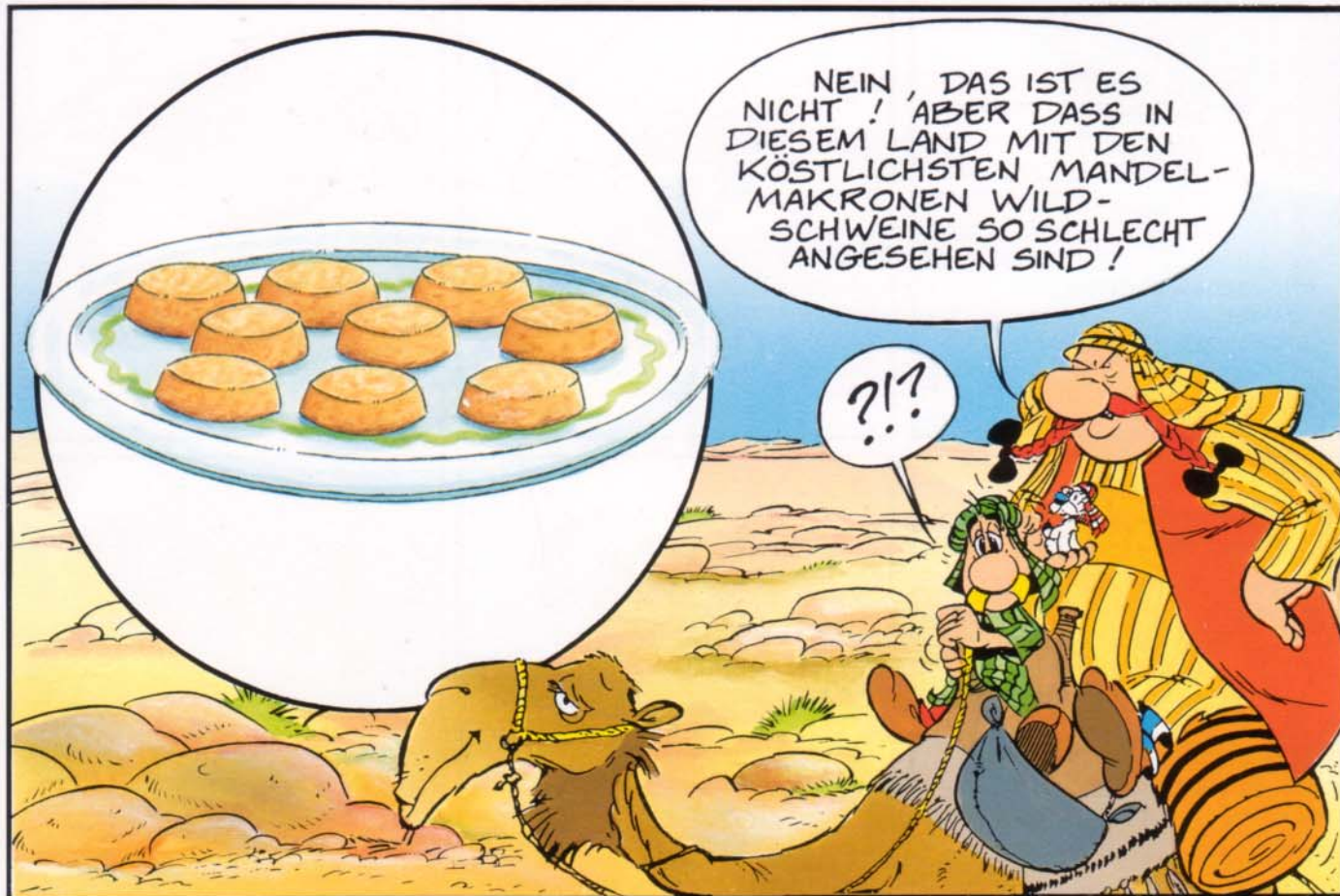
Auf Stufe 5 (150° C)
25 Minuten im unteren Drittel
des Backofens backen.



Die Förmchen erst abkühlen
lassen, bevor ihr die Mandel-
makronen herausnehmt. Auf
der Servierplatte anrichten.



Wenn ihr nur 12 Förmchen
habt, das zweite Blech auf
gleiche Weise backen.



Rosinenkekse

Rezept für 50 bis 60 Kekse, auf mehrere Bleche verteilt. Zubereitung: 20 Minuten.
Backzeit: pro Blech 15 bis 17 Minuten auf Stufe 6 (180° C).

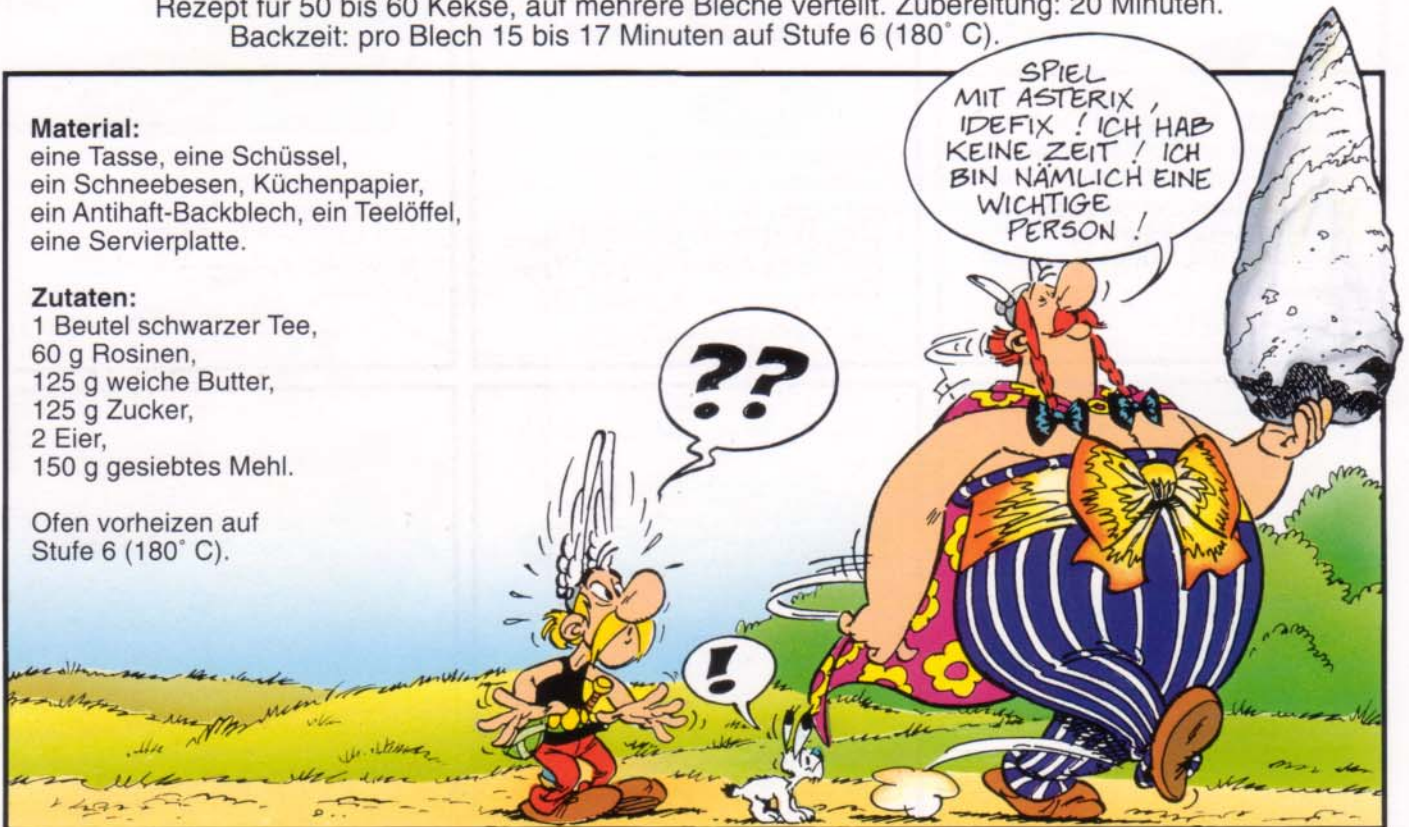
Material:

eine Tasse, eine Schüssel,
ein Schneebesen, Küchenpapier,
ein Antihaf-Backblech, ein Teelöffel,
eine Servierplatte.

Zutaten:

1 Beutel schwarzer Tee,
60 g Rosinen,
125 g weiche Butter,
125 g Zucker,
2 Eier,
150 g gesiebtes Mehl.

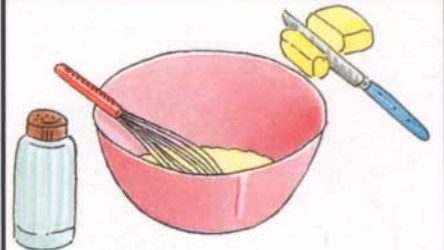
Ofen vorheizen auf
Stufe 6 (180° C).



Den Teebeutel mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.



Teebeutel nach 3 Minuten herausnehmen und die Rosinen in den Tee schütten.



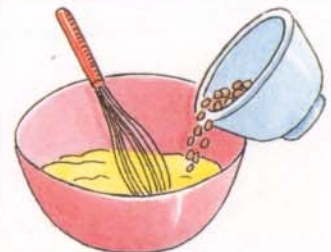
In der Schüssel die sehr weiche Butter und den Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren.



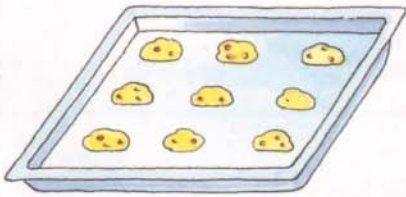
Die Eier nacheinander dazuschlagen und untermischen.



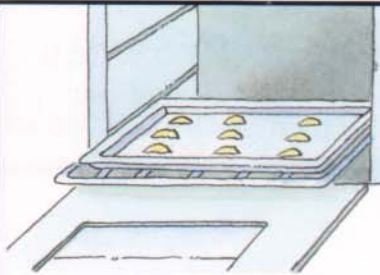
Die 150 g Mehl unter ständigem Rühren einstreuen.



Die Rosinen auf Küchenpapier trocknen, zum Teig geben und nochmals gut verrühren.



Mit dem Teelöffel walnuß-
große Teighäufchen mit
jeweils 2 - 3 Rosinen formen.
Im Abstand von ca. 8 cm auf
das Blech setzen.



Auf Stufe 6 (180° C) im
unteren Drittel des Backofens
15 - 17 Minuten backen. Die
Kekse sind fertig, wenn sie
am Rand goldbraun sind.



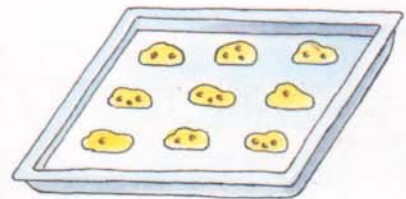
Vorsichtig vom Blech
nehmen und auf die
Servierplatte legen.



Das Backblech zum
Abkühlen unter fließend
kaltem Wasser abspülen und
trocknen.



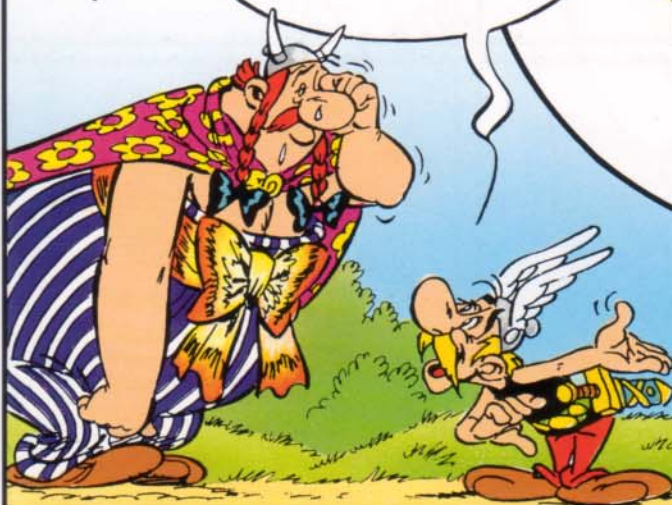
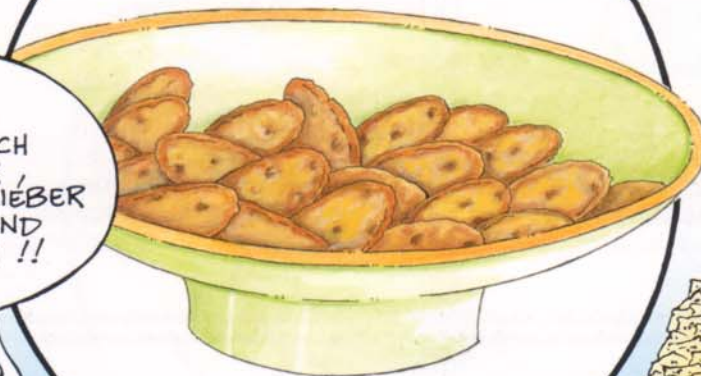
Nochmals kleine Teighäufchen
formen und ebenso backen
wie die erste Portion.



Auf diese Weise weiter-
backen, bis der ganze Teig
aufgebraucht ist.

ENTSCULDIGE,
ASTERIX ! ICH WILL, DASS
WIR WIEDER FREUNDE
SIND UND ZUSAMMEN
WILDSCHWEINE JAGEN,
UND ...

JA, DEINE
HINKELSTEINE
KÖNNEN WIRKLICH
WARTEN ! HIER,
PROBIER DAS LIEBER
MAL ! DIE SIND
MIT ROSINEN !!



Schoko Crossies

Rezept für 8 - 10 Crossies, je nach Größe. Zubereitung: 10 Minuten. Kochzeit: 10 Minuten.



Material:

ein kleiner Kochtopf, eine Kaffeetasse, eine Pfanne, ein Spatel, eine Schüssel, ein Backblech, ein großes Stück Backpapier, eine Servierschale.

Zutaten:

150 g Zartbitter-Kuvertüre (60% Kakao),
100 g Pflanzenöl,
1 Eßlöffel löslicher Kaffee,
50 g Puderzucker,
100 g Cornflakes,
Wasser.



Schokolade in Stücke brechen, in den Topf geben und Pflanzenöl hinzufügen.



In der Tasse den löslichen Kaffee mit einer Vierteltasse heißem Wasser übergießen und auflösen.



Den Kaffee zu der Schokolade in den Topf gießen und den Puderzucker dazustreuen.



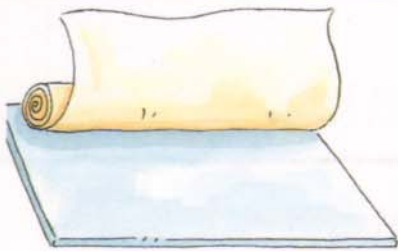
Eine Tasse Wasser in die Pfanne füllen und auf den Herd stellen. Den Topf hineinsetzen.



Die Mischung im Wasserbad zu einer Creme schmelzen lassen, dabei gelegentlich mit dem Spatel umrühren.



Die Cornflakes in die Schüssel schütten.



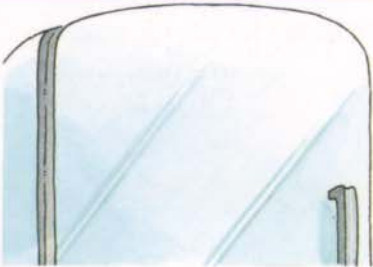
Das Backblech vorbereiten, indem ihr ein ausreichend großes Stück Backpapier darauf auslegt.



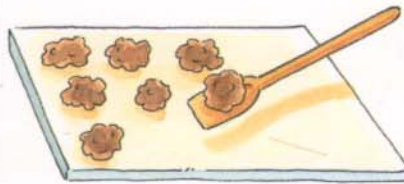
Wenn die Schokolade geschmolzen ist, über die Cornflakes gießen und mit dem Spatel umrühren, bis alle Cornflakes gleichmäßig mit Schokolade umhüllt sind.



Mit dem Spatel in etwas Abstand voneinander kleine Cornflakeshäufchen auf das Backpapier setzen.



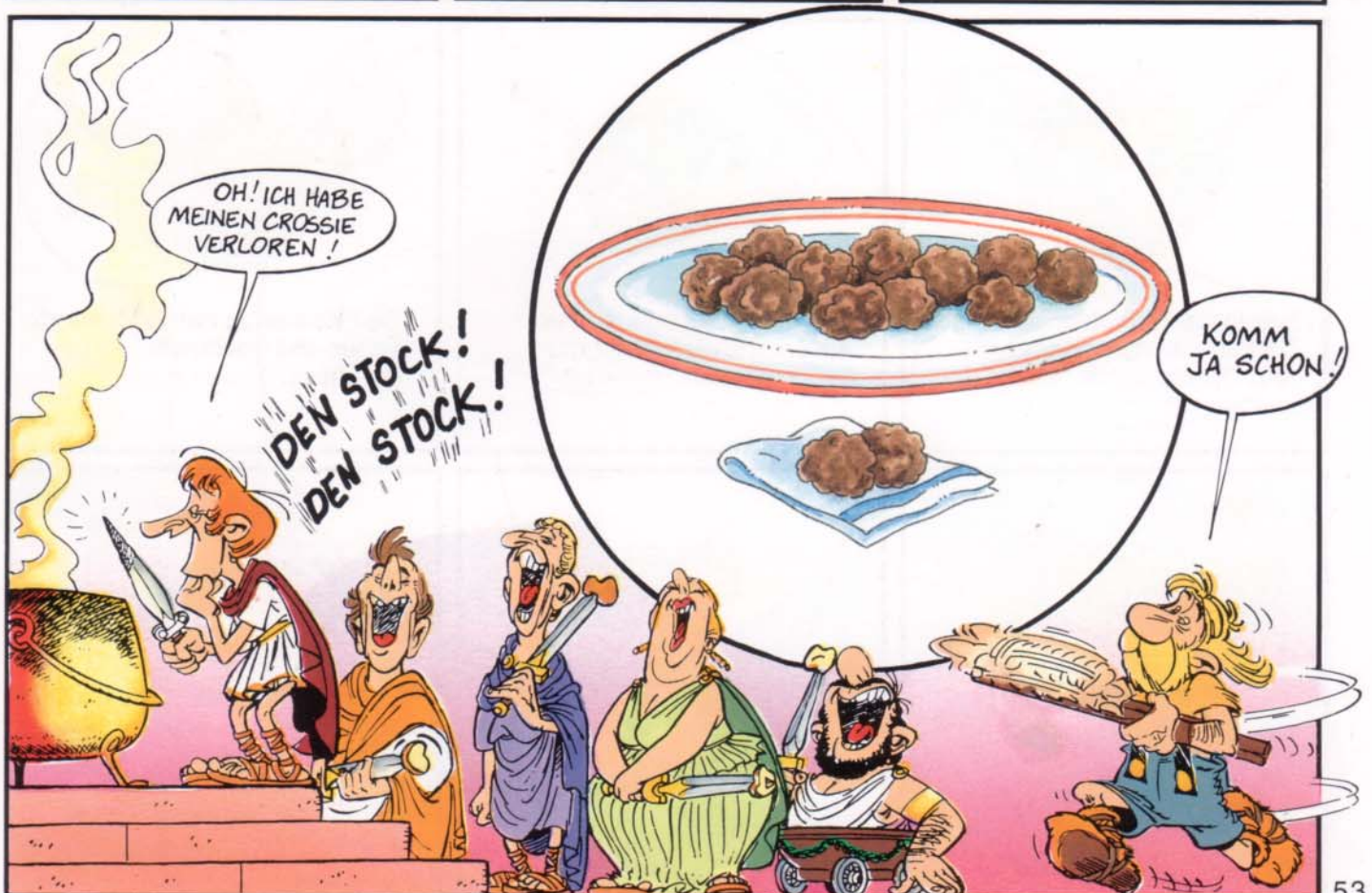
Ungefähr 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade hart wird.



Die Crossies vom Papier nehmen und auf die Servierschale legen.



Die Crossies eignen sich gut für ein Picknick oder für einen kleinen süßen Snack.



Rosinen-Nuß-Plätzchen

Rezept für 24 - 30 Plätzchen, je nach Größe. Zubereitung: 10 Minuten. Backzeit: 20 Minuten auf Stufe 6 (180° C).



Material:

eine Schüssel, ein Holzspatel, ein Alubackblech mit hohem Rand, ein Messer, eine Servierplatte.

Zutaten:

2 Eier,
150 g Zucker,
200 g gesiebtes Mehl,
200g Rosinen,
200 g ganze Haselnüsse,
30 g Butter für das Backblech.

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



Eier in die Schüssel schlagen, Zucker hinzugeben und mit dem Spatel verrühren.



Das Mehl langsam einrieseln lassen und dabei ständigiterrühren.



Die Rosinen zu der Mischung geben und nochmals verrühren.



Die Nüsse hineinschütten und untermischen.



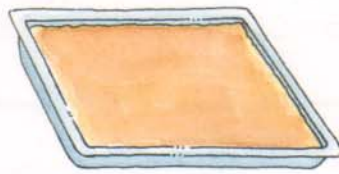
Mit den Fingern das Backblech gründlich mit Butter einfetten.



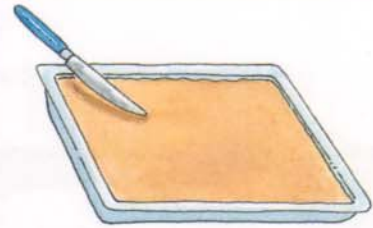
Den Teig auf das Blech leeren und mit dem Spatel glattstreichen.



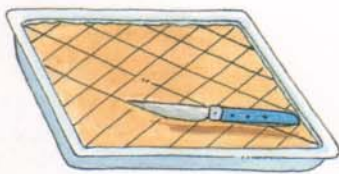
Auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und auf Stufe 6 (180° C) 20 Minuten backen.



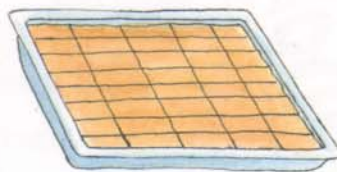
Der Teig ist durchgebacken, wenn er völlig trocken ist.



Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, muß er aufgeschnitten werden.



Mit einem scharfen Messer könnt ihr ihn in Rauten...

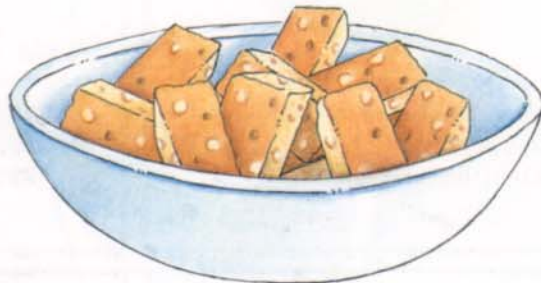


...Quadrate oder Stäbchen schneiden, ganz wie ihr wollt.



Auf die Servierplatte legen und kalt verzehren.

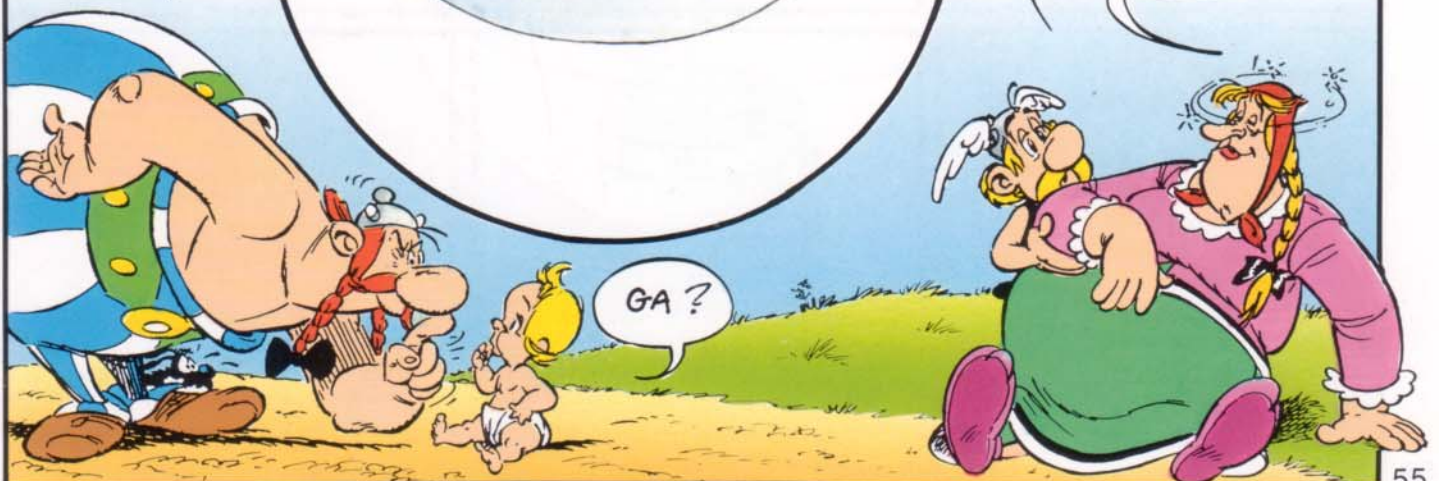
DIR SOLLTE MAN EIGENTLICH DEN HINTERN VERSOHLN !



ICH HAB'S JA GESAGT ! ER IST ETWAS SCHWIERIG !

ABER NEIN, ER IST DOCH ZUM FRESSEN SÜSS !

GA ?



Zimtkekse

Rezept für 20 - 40 Kekse, je nach Größe. Zubereitung: 10 Minuten. Backzeit: 25 Minuten auf Stufe 6 (180° C).



Material:

eine Schüssel oder ein Mixer, ein Schneebesen, ein Holzspatel, eine kleine Reibe, eine quadratische Backform aus Blech 24 x 24 cm, eine Gabel, ein Messer, eine Servierplatte.

Zutaten:

1 Ei,
125 g Zucker,
200 g gesiebtes Mehl,
125 g weiche Butter,
1 Teelöffel Zimt,
1 Teelöffel Hefe,
1 Prise Salz,
die abgeriebene Schale
einer Zitrone,
20 g Butter für die Form,
25 g Zucker.

Ofen vorheizen auf Stufe 6 (180° C).



In der Schüssel das Ei und die 125 g Zucker mit dem Schneebesen verrühren.



Die weiche Butter und den Zimt mit dem Spatel gut unterrühren.



Das Mehl, Hefe und Salz einrieseln lassen. Dabei ständigiterrühren.



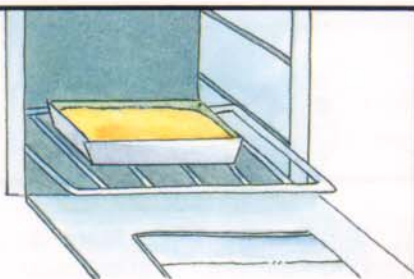
Die Zitronenschale darüberreiben und erneut gut verrühren.



Zubereitung im Mixer: das Ei, Zucker, Zimt und Butter einfüllen und auf kleiner Stufe verrühren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und nochmals verrühren.



Die Form mit den Fingern einbuttern. Teig daraufgeben und mit der Gabel verstreichen, so daß eine gleichmäßige, 1,5 cm hohe Schicht entsteht.



Im unteren Drittel des Backofens auf Stufe 6 (180° C) 3 Minuten backen.



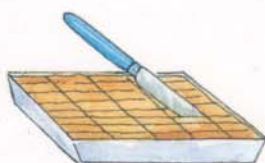
Aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche mit der Gabel glattstreichen. Dadurch entsteht ein Linienmuster.



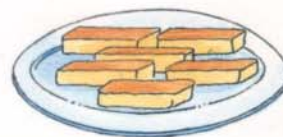
Zurück in den Ofen schieben und nochmals 22 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun und durchgebacken ist.



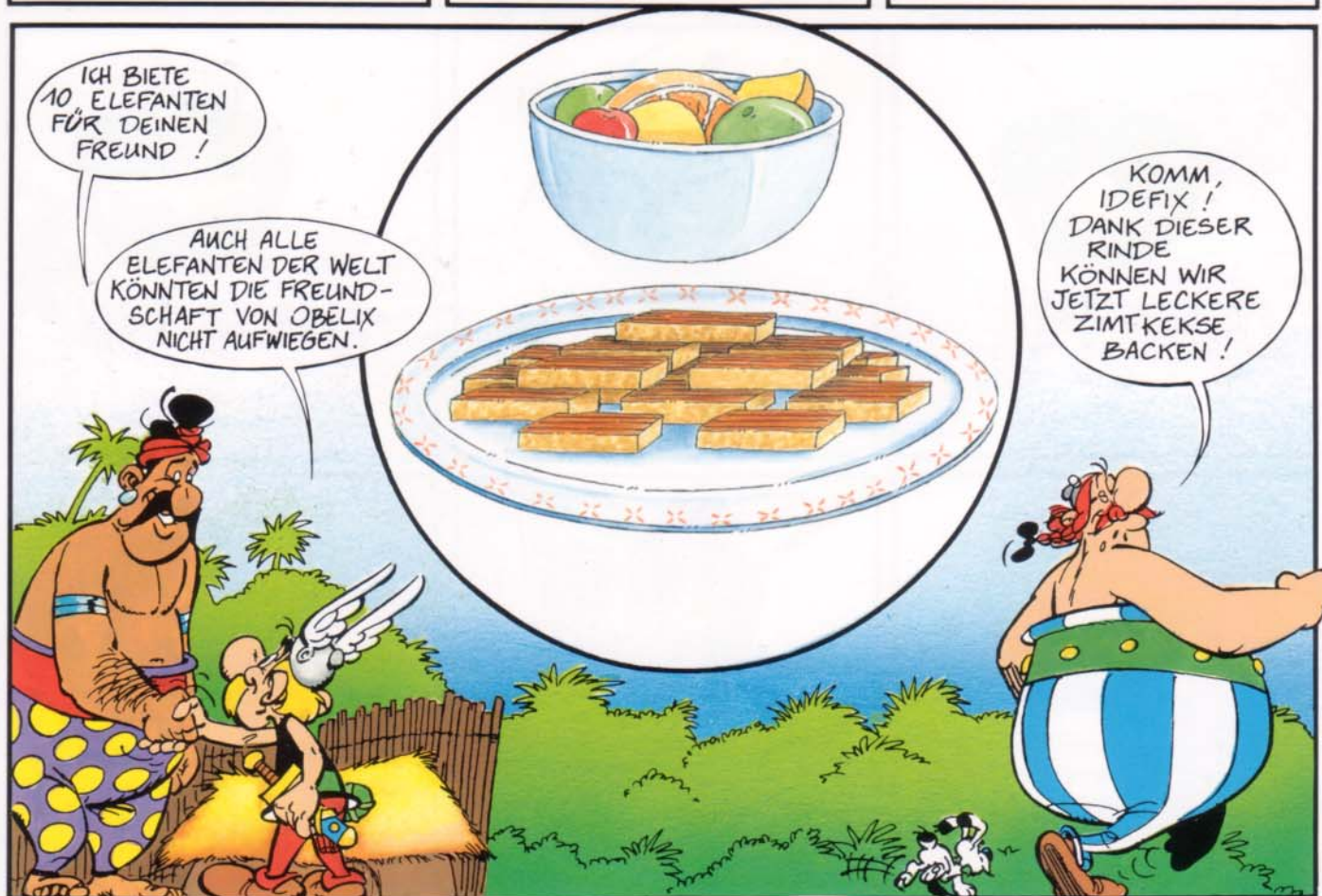
Den Kuchen gleich nach dem Herausnehmen mit den 25 g Zucker bestreuen...



...und mit dem Messer in beliebig große Rechtecke schneiden.



Auf der Platte anrichten. Diese Kekse passen gut zu Obstsalat oder einer anderen Nachspeise.



ICH BIETE
10 ELEFANTEN
FÜR DEINEN
FREUND !

AUCH ALLE
ELEFANTEN DER WELT
KÖNNTEN DIE FREUND-
SCHAFT VON OBELIX
NICHT AUFWIEGEN.

KOMM,
IDÉFIX !
DANK DIESER
RINDE
KÖNNEN WIR
JETZT LECKERE
ZIMTKEKSE
BACKEN !

Wiener Törtchen

Rezept für 28 Törtchen. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 25 Minuten.

Material:

eine Schüssel, ein Schneebesen,
ein Eßlöffel, 28 Papierbackförmchen mit
3 cm Ø, ein Backblech oder das Ofenblech,
eine Servierplatte.

Zutaten:

60 g weiche Butter,
100 g Zucker,
2 Eier,
50 g gesiebttes Mehl,
125 g gemahlene Mandeln,
2 Tropfen Bittermandelaroma.

Ofen vorheizen auf
Stufe 5 (150° C).



Die sehr weiche Butter
und den Zucker in die
Schüssel geben.



Mit dem Schneebesen
durchrühren.



Die Eier nacheinander
in die Schüssel schlagen.



Mit dem Schneebesen
erneut gut verrühren.



Das gesiebte Mehl und
die gemahlene Mandeln
dazustreuen.



Mit dem Schneebesen
vermischen.



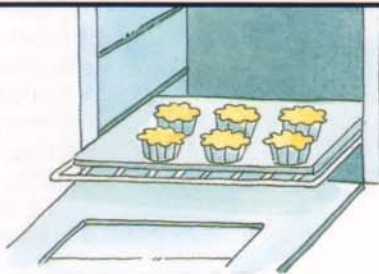
Das Bittermandelaroma dazugeben und gut untermischen.



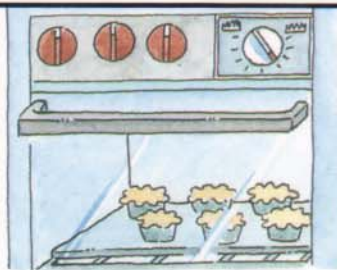
Mit dem Löffel jedes Förmchen zu 3/4 mit Teig füllen.



Die Förmchen auf das Back- oder Ofenblech stellen.



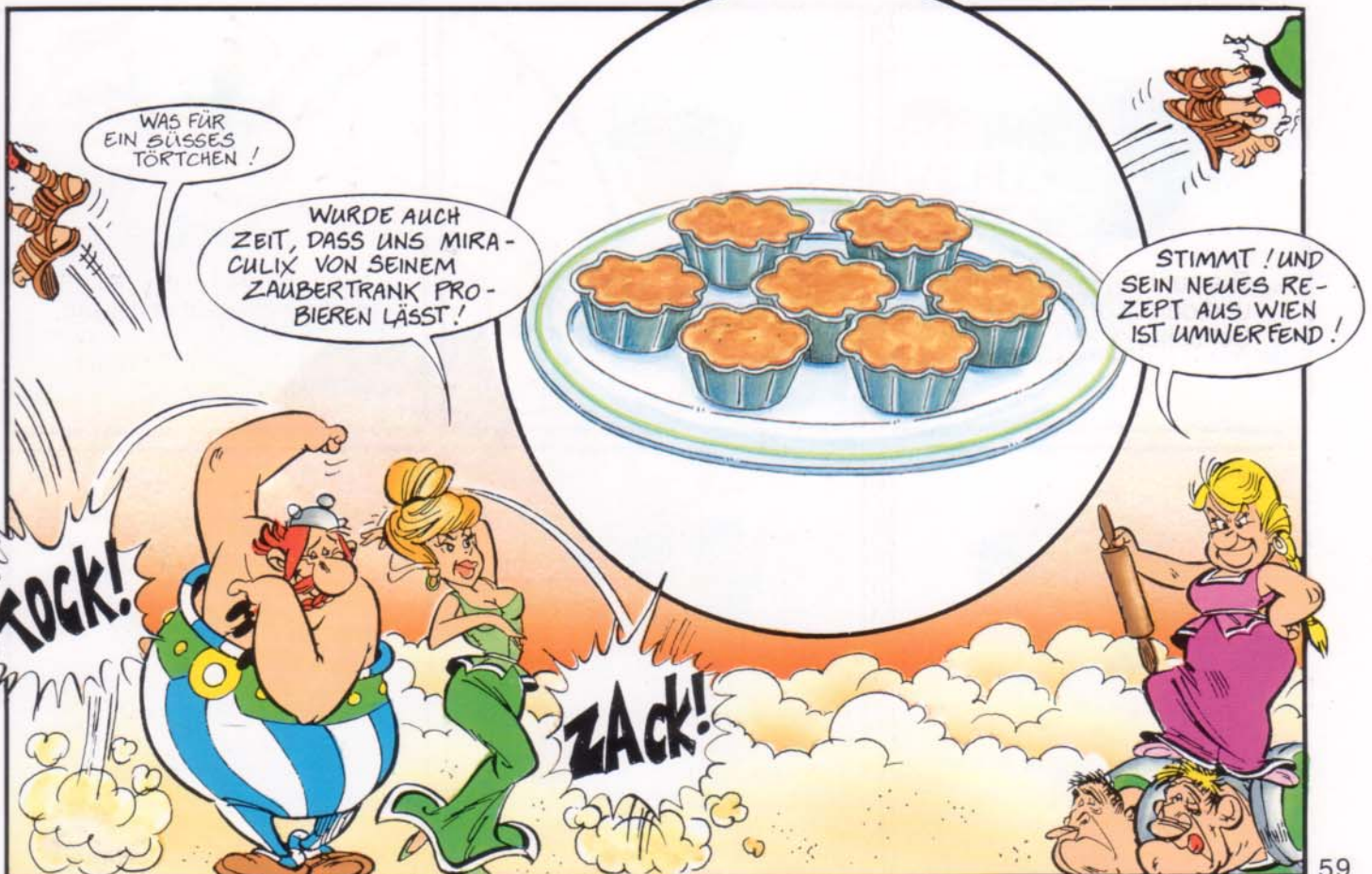
Im unteren Drittel des Backofens 10 Minuten auf Stufe 5 (150° C) backen.



Auf Stufe 6 (180°C) hochschalten und weitere 15 Minuten backen.



Aus dem Ofen nehmen und die Törtchen auf die Servierplatte legen.



Mokkaplätzchen

Rezept für 16 - 25 Kekse je nach Größe. Zubereitung: 20 Minuten. Backzeit: 25 Minuten auf Stufe 6 (180° C).



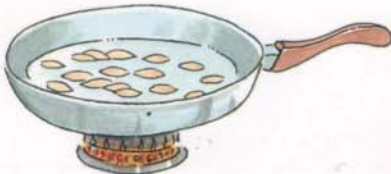
Material:

eine kleine, teflonbeschichtete Pfanne, eine Tasse, eine mittelgroße und eine große Schüssel, ein kleiner Topf, ein Holzspatel, ein Schneebesen, eine quadratische Backform aus Blech 24 x 24 cm, ein Stück Backpapier, eine Servierplatte.

Zutaten:

50 g gestiftelte Mandeln,
110 g gesiebtes Mehl,
1 Teelöffel Tockenbackhefe,
1 Prise Salz,
2 Eßlöffel löslicher Kaffee,
180 g Zartbitter-Kuvertüre
(60% Kakao),
120 g Margarine oder Butter,
3 Eier,
150 g Zucker.

Ofen vorheizen
auf Stufe 6 (180° C).



Die Mandeln bei schwacher Hitze in der Pfanne rösten, dabei oft umrühren.



Wenn die Mandeln geröstet sind, in einer Tasse beiseite stellen.



In der mittelgroßen Schüssel Mehl, Hefe, Salz und löslichen Kaffee mit dem Schneebesen vermischen.



Schokolade in Stücke brechen und mit der Margarine oder Butter in den Topf geben.



Eine Tasse Wasser in die Pfanne gießen, den Topf hineinstellen und die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit dem Holzspatel gelegentlich umrühren.



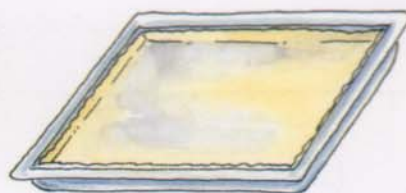
In der großen Schüssel Eier und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen.



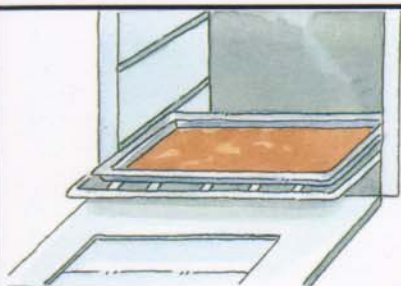
Die geschmolzene, lau-
warme Schokolade in die
große Schüssel dazugeben
und mit dem Spatel gut
untermischen.



Die Mehlmischung der mittel-
großen Schüssel sowie die
gerösteten Mandeln hinzufü-
gen und mit dem Spatel alles
gut vermengen.



Das Backpapier auf dem
Blech auslegen und den
Teig daraufgeben.



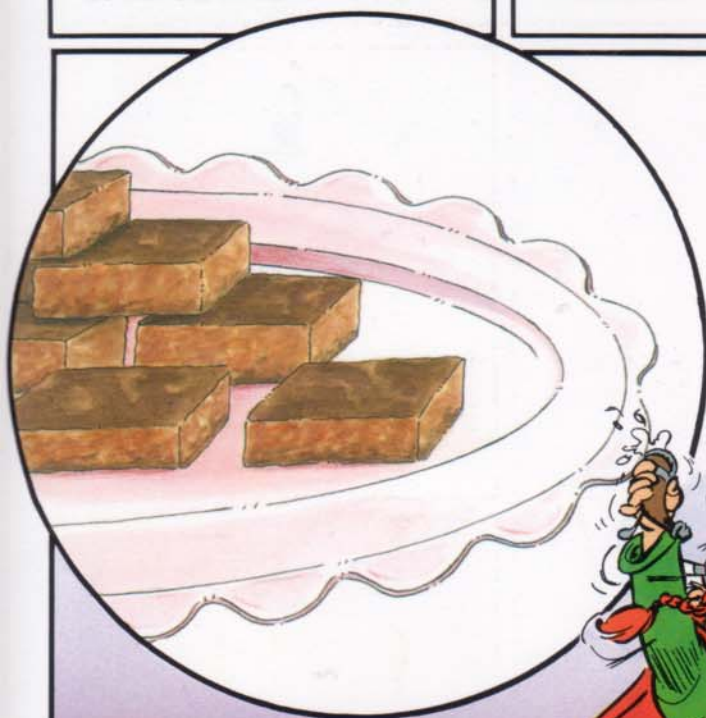
Auf Stufe 6 (180° C) im
unteren Drittel des Backofens
25 Minuten backen.



Aus dem Ofen nehmen
und noch warm in Rechtecke
schneiden. Abkühlen lassen.



Die Plätzchen in lockerer
Form auf der Servierplatte
anrichten.



**RUHE !
ICH VERLANGE
MEHR RESPEKT,
WENN ICH
REDE !!!**





Naschen wie Gott in Frankreich, das verspricht höchsten Genuß: Allein der Leibesumfang des guten Obelix steht für ungezügelter kulinarische Freuden. Wie schon in dem Bestsellerbuch *Kochspaß mit Asterix* präsentiert auch der *Backspaß* eine bunte Auswahl leckerer Rezepte für alle piffigen kleinen Gallier, die nicht nur gerne essen, sondern auch Spaß am Selberbacken haben wollen. In einfachen Schritten veranschaulicht der großzügig illustrierte Band, was sich ein Gallier so alles einfallen läßt, will er sein Festbankett mit süßen Leckereien abrunden. Und die mitunter unfreiwillig witzigen Kommentare von Cäsars Legionären machen schon das Herumschmökern zu einem Vergnügen.

Alle Rezepte dieses Buches wurden im Ehapa-Backstudio sorgfältig geprüft und ausprobiert.

In der Reihe bereits erschienen:



ISBN N 3-7704-0454-8



02480

9 783770 404544
T 3-59-18 DM +024.80